

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

La culture des

pommes de terre



L'éditeur tient à remercier M. Gérard Brossette pour son aimable participation à l'illustration de cet ouvrage.

Direction éditoriale : Hervé Chaumeton

Suivi éditorial : Sophie Jutier

Relecture : Claudine Fragnaud

PAO :
Nathalie Lachaud, Francis Rossignol, Isabelle Véret

Photogravure :
Stéphanie Henry, Chantal Mialon

© Losange, 2006
© Éditions Artémis pour la présente édition
ISBN : 2-84416-419-6
N° d'éditeur : 84416
Dépôt légal : février 2006

Achevé d'imprimer : janvier 2006
Imprimé en Slovaquie par Polygraf Print GmbH, Presov

La culture des
POMMES
de terre

Jean-Marie Polese



Sommaire



● *Introduction..... 6*

Généralités

● *Historique 10*

● *Un peu de botanique 16*



Les variétés de pommes de terre

● *Ce qu'il faut savoir..... 24*

● *Comparatif des variétés.... 26*



Culture, soins et récolte

● *La culture*

de la pomme de terre 52

● *Maladies et ravageurs 62*

● *Du panier à l'assiette..... 68*



Du jardin à l'assiette

● *Recettes 76*

Index..... 93



Introduction

Après des débuts bien difficiles, la pomme de terre, partie de son Amérique du Sud natale, s'est répandue et imposée comme légume universel dans le monde entier. En effet, elle est devenue en 450 ans le légume le plus cultivé au monde, devant même la tomate.

Un tel succès s'explique par les nombreux atouts qu'elle possède : sa culture est l'une des plus faciles, à la portée de tout amateur ; elle s'adapte à de nombreuses conditions de climat et de sol ; sa productivité est élevée ; elle peut se conserver tout l'hiver, etc.

Il est surprenant de constater qu'un aliment autrefois considéré comme tout juste bon à nourrir les pauvres et les cochons soit devenu l'un des légumes les plus populaires qui soit. Parmentier, dont le nom restera à jamais associé à la pomme de terre, ne s'y était pas trompé, lui qui voyait en elle un formidable espoir et un grand progrès pour l'alimentation humaine.







GÉNÉRALITÉS



Historique

Des origines sud-américaines

On pense que la culture de la pomme de terre a commencé environ 8000 ans avant J.-C., en Amérique du Sud, et qu'elle est postérieure à celle des courges et des haricots. C'est dans le sud du Pérou, à la frontière de la Bolivie, que l'homme aurait pour la première fois cultivé les pommes de terre, culture qui se serait ensuite généralisée dans le reste de la cordillère des Andes.

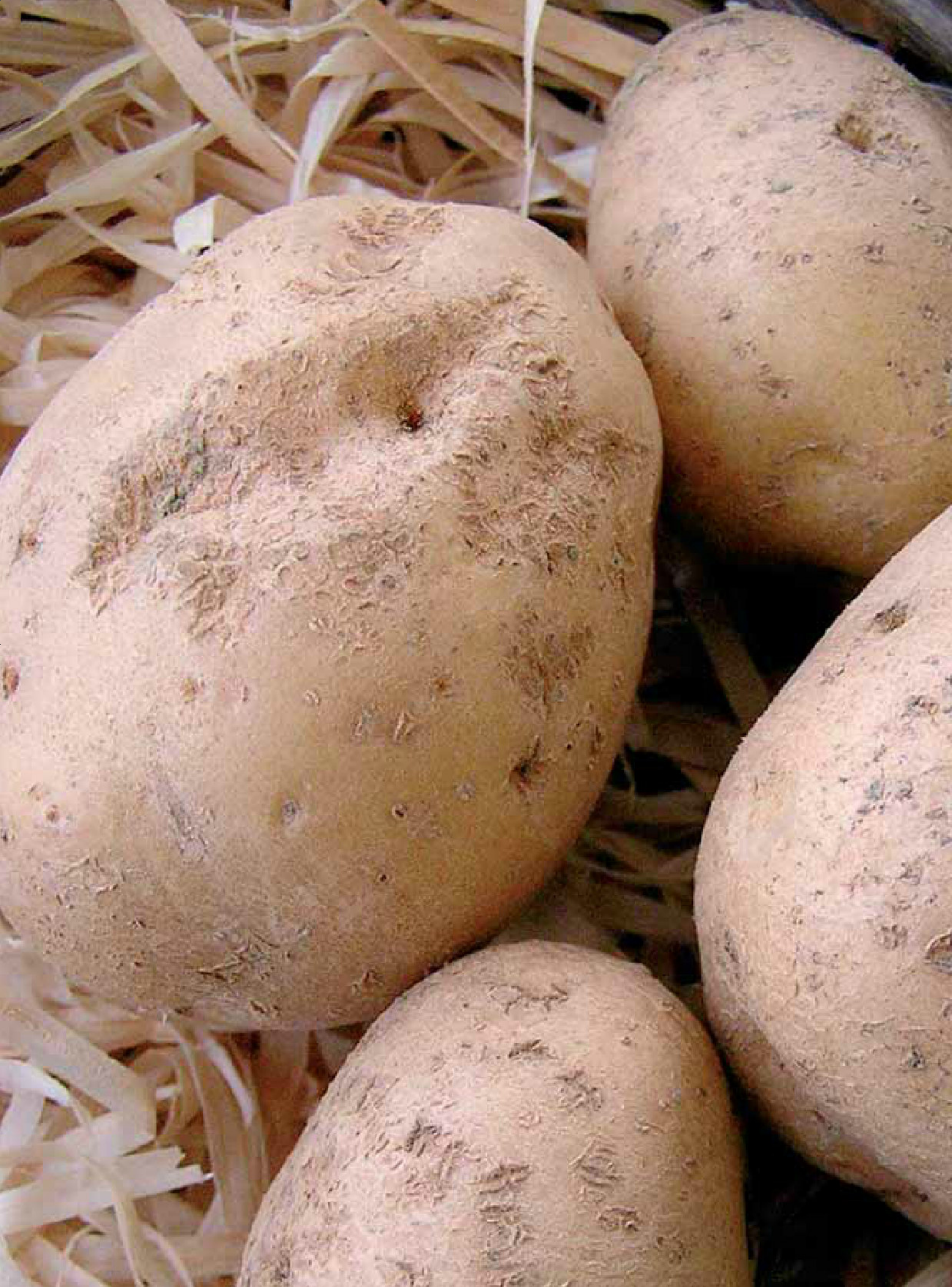
Les régions fraîches d'altitude de la zone tropicale sont les milieux de prédilection de la pomme de terre aujourd'hui, mais on trouve

aussi certaines espèces dans les régions désertiques du Mexique, du sud des États-Unis, de Bolivie, ainsi que sur certaines côtes désertiques du Pérou. Son habitat naturel s'étage du niveau de la mer à 4000 m, avec des différences pluviométriques considérables. Il n'y a que la forêt tropicale de basse altitude qui en est exempte. Aujourd'hui, une centaine de variétés de pommes de terre sont cultivées dans les Andes. La pomme de terre sauvage s'est donc adaptée à des conditions écologiques très diverses.

Il est probable que les premières pommes de terre renfermaient une quantité plus ou moins importante d'alcaloïdes toxiques (solanine) et étaient amères. On pense que les variétés renfermant moins d'alcaloïdes sont apparues environ 2000 ans avant J.-C. Les Incas avaient développé une technique, encore utilisée de nos jours, pour conserver les tubercules tout en les rendant moins amers. Ils les mettaient à tremper en plein air. Les tubercules gelaient pendant la nuit puis étaient mis à sécher. On obtenait ainsi le *chuno*.



Fleurs et fruit de la pomme de terre. Les différentes pommes de terre cultivées, comme la variété 'Ondine' (page de droite), sont originaires d'Amérique du Sud, où plus de 100 espèces sauvages ont été reconnues.







Les premiers tubercules arrivés en Europe étaient certainement de la sous-espèce *indigena*.

L'arrivée en Europe

La pomme de terre aurait fait son entrée sur le continent européen par deux voies distinctes : l'une par l'Espagne, l'autre par l'Angleterre, dans la seconde moitié du xvi^e siècle. Les tubercules arrivés en Espagne avaient des fleurs violettes et étaient de couleur rouge. Ceux qui débarquent en Angleterre ont des fleurs blanches et sont jaunes, ce qui laisse supposer qu'il existait déjà des variétés très différentes en Amérique du Sud.

Les premiers champs de pommes de terre furent plantés vraisemblablement dans les années 1560 à 1570, en Espagne d'abord, puis en Italie. En Angleterre, la date d'introduction du fameux tubercule se situe

'Vitelotte rouge'.

autour des années 1590 : il aurait en effet été ramené par le corsaire Francis Drake, et faisait partie d'un butin soustrait à des Espagnols aux Caraïbes. C'est en Irlande que la pomme de terre aurait rencontré le plus grand succès, car le pays, déchiré par la guerre civile, était constamment en proie à de grandes périodes de famines. D'un rendement supérieur aux autres légumes, sa culture fut très vite adoptée. Le climat océanique du pays lui convenant parfaitement, la pomme de terre était devenue, à la fin du xviii^e siècle, l'aliment de base de la population et l'un des premiers produits de l'économie irlandaise.

Les premiers tubercules arrivés en Europe appartenaient probablement à la sous-espèce *indigena*, comme en témoignent les descriptions et les illustrations qui ont pu nous parvenir. Les pommes de terre de cette sous-espèce forment leurs tubercules durant les périodes de jours courts (moins de 12 heures de jour par 24 heures). On les récoltait en octobre ou en novembre.

LES PREMIÈRES RÉFÉRENCES

Les premières descriptions de pomme de terre sont faites vers le milieu du xvi^e siècle sous le nom de *papas*. La référence la plus ancienne date de 1533 et a été faite par Pedro de Cieza, qui compare la pomme de terre à une truffe. Ce n'est que beaucoup plus tard, en 1716, que Frézier, un ingénieur français en mission en Amérique du Sud, emploie le terme de pomme de terre en parlant des tubercules consommés par les Indiens du Chili.

On les cultivait donc dans des régions où le gel n'était pas menaçant, comme dans le sud de l'Europe. Aux ^{xvii}^e et ^{xviii}^e siècles, en même temps qu'apparaissent en Europe des variétés capables de produire des tubercules en jours longs, des tubercules provenant du Chili et des îles Chiloé remplacent les variétés originaires du Pérou.

Des débuts difficiles en France

En France, on considéra la pomme de terre avec une certaine défiance. Selon Olivier de Serres, la pomme de terre serait arrivée de Suisse en traversant le Dauphiné. De là, elle aurait gagné la Franche-Comté. Déjà en 1600, le célèbre agronome donne des conseils de culture pour cette plante qu'il nomme « cartoufle ». Charles de Lécuse, un botaniste français, en fait une description dans son *Histoire des plantes*, publiée en

QUELQUES CHIFFRES

En 2003, le premier pays producteur de pommes de terre est la Chine (45 000 km² pour 66,8 millions de tonnes de pommes de terre), loin devant l'Union européenne, suivie de la Russie et de l'Inde. Au sein de l'Union européenne, le principal producteur est la Pologne, avec 13,5 millions de tonnes sur 8 000 km².

1601. Cependant, la pomme de terre ne figure pas encore au Catalogue des plantes du jardin royal des plantes médicinales (aujourd'hui Muséum national d'histoire naturelle de Paris) qui fut publié en 1636. En 1620, elle est même interdite de culture en Franche-Comté, sous prétexte qu'elle donnait la lèpre. Malgré cela, la pomme de terre se répand dans tout l'est de la France, à la fin du ^{xvi}^e siècle et durant tout le ^{xvii}^e siècle. Si les autorités se montrent récalcitrantes



Déjà en 1600, Olivier de Serres, célèbre agronome français, donne des conseils sur la culture des « cartouffles » dans son *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*.

envers ce légume, la population semble, par endroits, l'avoir adoptée. Elle eut même droit au prélèvement de la dîme, comme le blé, ce qui ne fut pas sans provoquer quelques mécontentements.

La première moitié du XVIII^e siècle n'est guère favorable à l'expansion de la pomme de terre, car elle souffre d'une « image de marque » négative : elle est l'aliment du pauvre. Entre alors en scène Antoine-Augustin Parmentier, pharmacien dans l'armée, qui a découvert la pomme de terre alors qu'il était prisonnier des Prussiens. Convaincu du rôle important que peut représenter cette plante dans l'alimentation de la population, il se heurte à la réprobation des savants et des agronomes, qui voient en elle une plante appauvrissante des sols. Pour les convaincre, il use d'un stratagème qui est devenu célèbre. Il obtient du roi Louis XVI le droit d'ensemencer un champ de 27 ha sur la plaine des Sablons, un endroit proche de Paris très fréquenté et bien connu pour la qualité médiocre du sol. Le jour, il fait surveiller le champ par des gardes, donnant ainsi l'illusion qu'il s'agit d'une denrée précieuse. Mais la nuit, il laisse le champ sans surveillance. La convoitise et la curiosité font que des tubercules sont dérobés durant la nuit, soit pour les replanter soit pour les manger. À partir de ce jour, la culture de la pomme de terre se répandit très rapidement.

Au cours du XIX^e siècle, la pomme de terre est devenue un aliment de base dans toute la France. L'invention de la bouillie bordelaise, un traitement contre le mildiou,



Le choix des variétés proposées aux consommateurs sur les marchés est de plus en plus large.

vient à point nommé sauver les récoltes. Même l'arrivée du doryphore, le pire ennemi de la pomme de terre, n'arrivera pas à en venir à bout. Ainsi les enfants, durant la Seconde Guerre mondiale, étaient de corvée pour ramasser les doryphores dans les champs, suite à la pénurie de produits insecticides.

Aujourd'hui, la pomme de terre reste une denrée très utilisée, même si face à la surabondance des produits alimentaires, elle a cédé du terrain, passant de près de 200 kg consommés par personne et par an au début du siècle à trois fois moins de nos jours. Cependant, depuis les années 1990, on remarque un regain d'intérêt pour ce légume, comme en atteste le choix plus large de variétés sur les étals des marchés.

Un peu de botanique

L'appareil aérien

Les tiges aériennes qui se développent sur chaque tubercule sont au nombre de 2 à 10. D'abord dressées, ces tiges peuvent se coucher, donnant à la plante un port plus étalé. Par exemple, la variété 'BF 15' reste dressée, alors que la 'Ratte' s'affaisse sur le sol. Les feuilles sont composées, divisées en 7 à 15 folioles. La pomme de terre possède des fleurs dont la couleur varie du blanc au violet selon les variétés, parfois les deux couleurs se trouvant sur la même fleur. Ces fleurs, comme toutes les plantes de la famille des Solanacées, sont du type 5 : elles ont

5 pétales (soudés, formant une corolle quasi circulaire ou au contraire très échancrée suivant les variétés), 5 sépales (soudés) et 5 étamines. Les fleurs sont autogames : les organes femelles sont fécondés par les organes mâles de la même fleur. Ne possédant pas de nectar, elles ne sont pas visitées par les insectes pollinisateurs, et la fécondation croisée est donc quasi inexistante. De plus, la stérilité mâle est fréquente.

Ces conditions font que les fruits sont assez rares. Ils n'apparaissent jamais chez les variétés 'Bintje' et 'Apollo', et sont rares chez 'Sirtema' par exemple. Ce sont des baies sphériques de 1 à 3 cm de diamètre,

Les tiges aériennes de la pomme de terre ont des ports variables, de dressé à étalé. Quant aux fleurs, elles peuvent être blanches ou violettes, certaines variétés mêlant les deux.





Les tubercules de la pomme de terre sont en fait des organes souterrains gorgés de substances de réserve.

bourgeons donnent les germes et les futures tiges aériennes.

Les racines prennent naissance sur différentes parties : au niveau des nœuds enterrés des tiges feuillées, au niveau des nœuds des stolons, ou encore au niveau des yeux du tubercule.

Les caractéristiques du tubercule

C'est un organe de réserve qui stocke des matières nutritives qui seront utilisées plus tard afin de produire de nouvelles tiges. Cette réserve énergétique est essentiellement constituée d'amidon. Formes, dimensions et couleurs du tubercule sont très variables.

de couleur verte ou brun violacé. La forme et la couleur des fruits varient selon les variétés. Ils sont très toxiques.

L'appareil souterrain

Il est constitué par les racines et par les stolons, sur lesquels se forment les tubercules, qui sont des organes gorgés de substances de réserve.

Le tubercule de pomme de terre n'est pas une portion de racine, c'est une tige souterraine. Comme toutes les tiges, il est constitué d'entrenœuds, courts et épaissis dans le cas présent, et porte des bourgeons (que l'on appelle les « yeux »), situés dans de petites dépressions. En se développant, les

LA FORME

Les tubercules sont classés en quatre grands types :

- les claviformes, qui sont plus ou moins en forme de massue, comme 'BF 15', ou en forme de rein, comme la 'Ratte' ;
- les oblongs, de forme plus ou moins allongée (un peu comme un kiwi), comme 'Ostara', 'Bintje', 'Spunta' ou 'Béa' ;
- les arrondis, qui sont souvent bosselés ; ce sont des variétés surtout destinées à produire de la fécule ;
- les cylindriques allongés, souvent plus ou moins bosselés ; ce sont des variétés

anciennes qui ne sont cultivées que par des jardiniers amateurs, mais que l'on retrouve depuis peu sur les marchés, comme la 'Vitelotte Noire'.

2 LA COULEUR ET LA TEXTURE DE LA PEAU

C'est le caractère le moins variable pour une variété donnée. La plupart des variétés sont d'une teinte jaunâtre uniforme. Certaines

sont rose pâle ou foncé, voire franchement rouges. Les variétés à peau violacée ou noir-violet sont des variétés locales et anciennes. La peau peut être lisse ou rugueuse.

3 LA COULEUR DE LA CHAIR

Elle peut aller du blanc au jaune. La 'Vitelotte Noire' possède une chair violet foncé.

'Élodie'.



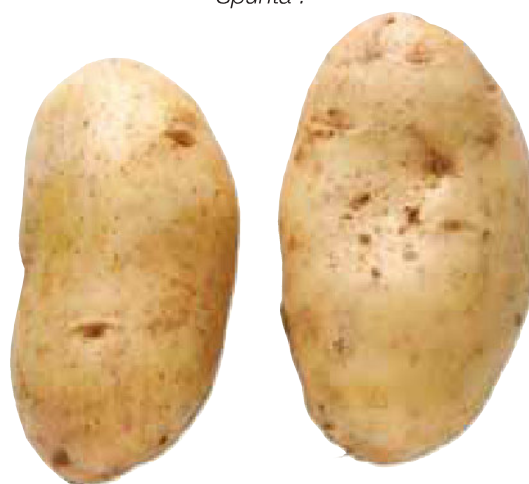
'Vitelotte'.



'Bleue d'Auvergne'.



'Spunta'.



DES COUSINES TOXIQUES

La pomme de terre a pour nom scientifique *Solanum tuberosum*. Il existe dans nos régions des plantes indigènes appelées couramment morelles, qui appartiennent au même genre *Solanum*. D'ailleurs, durant une certaine période, on a appelé la pomme de terre du nom de « morelle tubéreuse ». Les morelles sont dépourvues des tubercules qui caractérisent la pomme de terre. Il s'agit entre autres de la morelle noire (*Solanum nigrum*) et de la morelle douce-amère (*Solanum dulcamara*), hautement toxiques.



Morelle douce-amère (*Solanum dulcamara*).



Morelle noire (*Solanum nigrum*).

Développement de la plante: du tubercule au tubercule

À la récolte, que ce soit à maturité ou avant maturité, les tubercules sont dormants. Pour qu'un tubercule germe, et produise des tiges, il a besoin d'une période de latence entre le moment où il est formé et celui où il va émettre de nouvelles pousses. Essayez de replanter des pommes de terre fraîchement récoltées : elles ne germeront pas. Cette période de repos, qui existe également chez les graines, s'appelle la dormance. Elle permet au cultivateur de laisser les tubercules en terre un certain temps avant la récolte. En revanche, à la fin de l'hiver sui-

vant, les tubercules oubliés ne manqueront pas de se manifester en reformant de nouveaux plants.

La durée de la dormance est fonction de la variété. Elle peut être très courte, comme chez la 'Ratte', ou très longue, comme chez la 'Désirée'. Lors du stockage, la dormance est levée et les yeux commencent à se développer. Le tubercule possède donc une horloge interne qui lui indique lorsque le moment est venu de sortir de sa torpeur : si vous l'oubliez dans votre cave, il émet des tiges avec de petits tubercules qui ne pourront évidemment pas grossir.

C'est à ce moment-là que le tubercule doit être mis en terre. Une fois dans le sol, les

CYCLE VÉGÉTATIF DE LA POMME DE TERRE

(dessins d'après *La pomme de terre*, INRA éditions)



1. Germination.



2. Levée.



3. Stade de tubérisation : formation des tubercules.



4. Floraison ; grossissement des tubercules.



5. Arrêt de croissance : poursuite du grossissement.



6. Arrêt du grossissement et dessèchement du feuillage.

germes s'allongent et apparaissent à la surface du sol. Dans le même temps, les racines commencent à se développer. Jusque-là, la plante se nourrit des réserves du tubercule qui a été planté (tubercule mère).

Les tiges aériennes s'allongent et émettent des feuilles. À la base des tiges aériennes se trouvent des bourgeons, qui peuvent évoluer en tiges aériennes ou en tiges souterraines (stolons) selon qu'ils sont découverts ou enterrés, ce qui explique l'intérêt du buttage, qui vise à favoriser le nombre des stolons, car c'est sur eux que se forment les tubercules. Les stolons ont une croissance rapide et plus ou moins horizontale.

Au bout d'un certain temps, variable suivant la variété et les conditions de milieu, les stolons arrêtent leur élongation et un renflement situé juste avant l'extrémité du stolon apparaît : c'est le début de la tubérisation.

Tous les tubercules sont formés en l'espace de quelques jours. Les tubercules ont donc le même âge au moment de la récolte. La différence de grosseur est due à la compétition entre eux. Lorsque le tubercule se forme, la plante ralentit sa croissance, mais sans pour autant la stopper. Ici encore, tout dépend des conditions du milieu et de la variété. Le grossissement des tubercules s'arrête au moment où la moitié des feuilles a jauni ou séché.

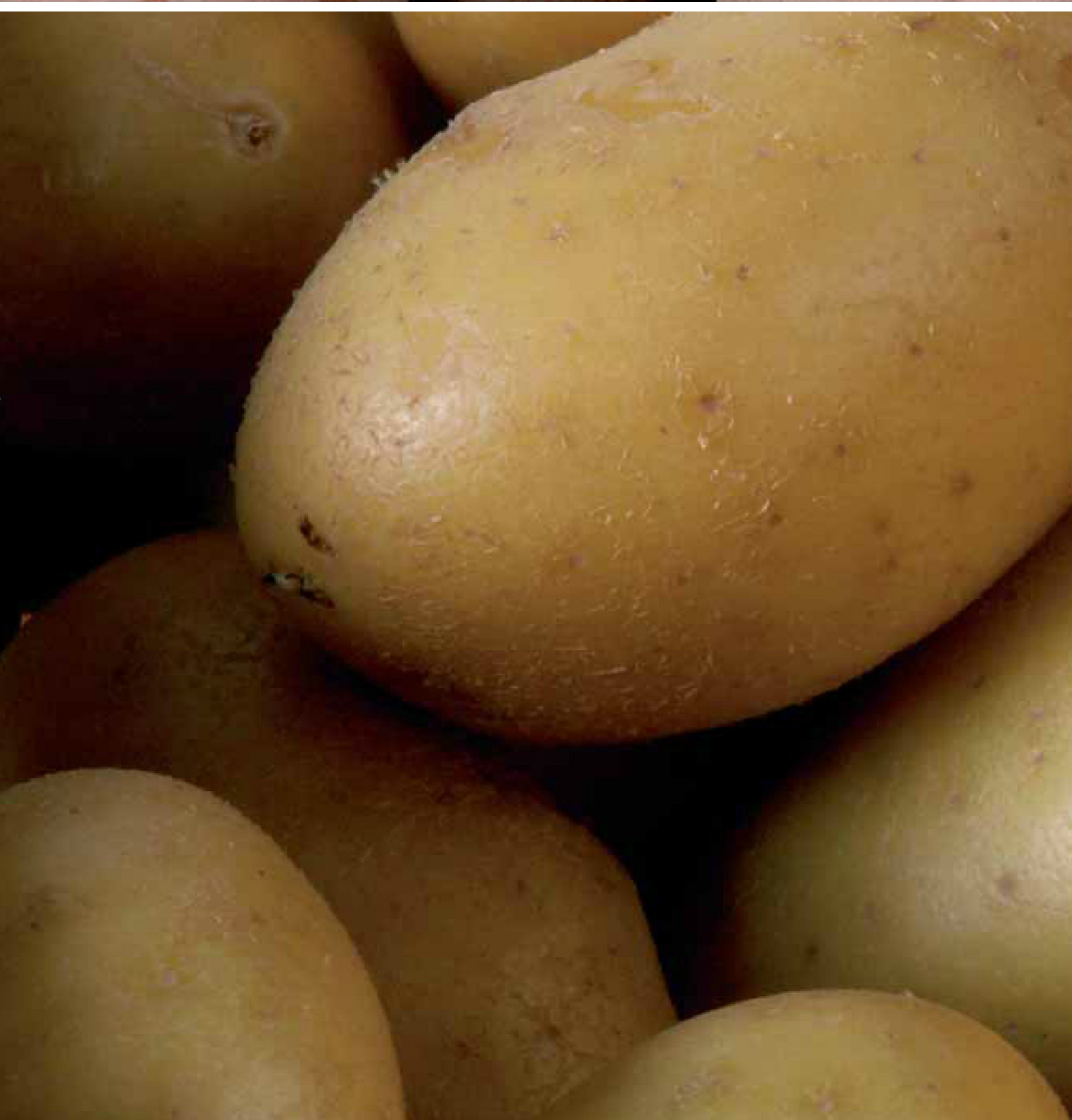
La pomme de terre, refaisant tous les ans de nouveaux tubercules et donc de nouvelles tiges, peut croître indéfiniment. C'est une plante pérenne ou vivace. Sous un climat tempéré, elle est cultivée comme une plante annuelle : on la plante au printemps et on récolte les tubercules de 90 jours à 150 jours plus tard. Cette durée du cycle dépend bien sûr des variétés, mais aussi du climat, ainsi que de l'état initial du tubercule mère.

UN LÉGUME RENFERMANT UN POISON

La pomme de terre, comme les autres membres de la famille des Solanacées, contient de la solanine, un poison très puissant. La sélection, commencée il y a des milliers d'années chez les Indiens d'Amérique du Sud, n'a eu de cesse de diminuer la teneur en solanine. Selon les variétés, elle varie de 2 à 15 mg pour 100 g de tubercule frais entier, la peau en renfermant beaucoup plus que la chair.

Le taux de solanine augmente à la lumière, ce qui a pour effet le verdissement du tubercule. Une pomme de terre laissée à la lumière naturelle pendant 8 jours voit sa teneur en poison multipliée par trois.

Les pommes de terre sont alors impropres à la consommation. Au-dessus de 10 mg pour 100 g de partie comestible, le goût subit une détérioration. Le risque d'intoxication apparaît au seuil de 20 mg pour 100 g de partie comestible, et la pomme de terre prend une saveur amère. Si l'épluchage enlève une grande partie de la solanine, celle-ci résiste en revanche à toute forme de cuisson, n'étant détruite qu'à partir de 243 °C. L'absorption de solanine provoque des hémorragies, notamment de la rétine.





LES VARIÉTÉS DE POMMES DE TERRE

Ce qu'il faut savoir

Ce qu'il faut savoir

Les variétés de pommes de terre sont innombrables : certains en comptent plus de 3 000, d'autres affirment en avoir dénombré 5 000. Toujours est-il que la plupart ne sont pas utilisées pour l'alimentation, et un peu moins de 200 variétés sont inscrites au Catalogue officiel français en 2005, mais elles sont 700 dans le Catalogue communautaire.

Classement selon la durée du cycle végétatif

On peut classer les variétés selon plusieurs critères, par exemple selon la durée de cycle



'Kaptah Vandel', une pomme de terre du groupe D, destinée à la production de fécule.

végétatif (précoces, demi-précoces, demi-tardives, tardives...), mais aussi selon la consistance de la chair, qui conditionne la façon de les apprêter en cuisine.

Les variétés précoces sont cultivées pour la production de primeurs. Elles sont déterrées avant maturité, de 2 à 3 mois après la plantation.

Les variétés demi-précoces, demi-tardives ou tardives mettent plus de temps pour parvenir à maturité. Elles fournissent la pomme de terre de conservation. Elles peuvent être consommées telles quelles. Ce sont aussi celles que l'on emploie dans l'industrie agroalimentaire

Classement selon l'utilisation

Les variétés de pommes de terre sont réparties en quatre groupes selon leur utilisation, et plus particulièrement selon leur degré de délitement à la cuisson, la fermeté de la chair et leur farinosité. Les pommes de terre à chair ferme se classent toutes dans le groupe A ; les variétés dites de consommation se trouvent la plupart du temps dans le groupe B, parfois dans le groupe C. Des degrés intermédiaires existent entre A et B (A-B), et B et C (B-C).

– **Groupe A, ou pommes de terre à chair ferme.** Ce sont des pommes de terre à chair fine et ferme, peu farineuse. Elles ont



'Rosabelle', une pomme de terre du groupe B, à chair fondante.



'Belle de Fontenay', une pomme de terre du groupe A, à chair ferme.

une très bonne tenue à la cuisson et ne se délitent pas. C'est dans ce groupe que l'on trouve les meilleures variétés pour les salades, les pommes vapeur ou les raclettes. Les variétés de cette catégorie ('Charlotte', 'Roseval', 'Belle de Fontenay', 'Ratte'...) sont souvent de taille moyenne et de forme allongée.

– **Groupe B, ou pommes de terre à chair fondante.** Elles ont une chair assez fine et ferme, un peu farineuse, et se délitant légèrement à la cuisson. Elles s'imprègnent bien de la saveur des autres ingrédients de

cuisson. Ce sont des pommes de terre qui conviennent pour la plupart des préparations : rissolées, sautées, plats mijotés, gratins, cuisson au four. Parmi les variétés, on peut citer 'Bea', 'Ostara', 'Spunta', 'Rosabelle', 'Manon'...

– **Groupe C, ou pommes de terre à chair farineuse.** La chair est sèche, farineuse, et se désagrège fortement lors de la cuisson. Elles absorbent moins l'humidité. Ce sont des pommes de terre idéales pour la purée, mais également pour les soupes et les frites.

– **Groupe D, pommes de terre à chair très farineuse.** Très sèches, elles se désagrègent totalement à la cuisson. Ce sont des pommes de terre réservées à la fabrication de fécule ou à l'alimentation animale. Elles n'entrent pas dans la gamme des pommes de terre de consommation.

LE TRUC EN PLUS

Il est conseillé de planter une variété à chair ferme, qui donnera les premières pommes de terre de la saison, et une variété plus tardive, qui se comportera très bien en conservation.

Comparatif des variétés

Comparatif des variétés

ADRIANA

DESCRIPTION DE LA PLANTE :

taille moyenne, port demi-dressé.

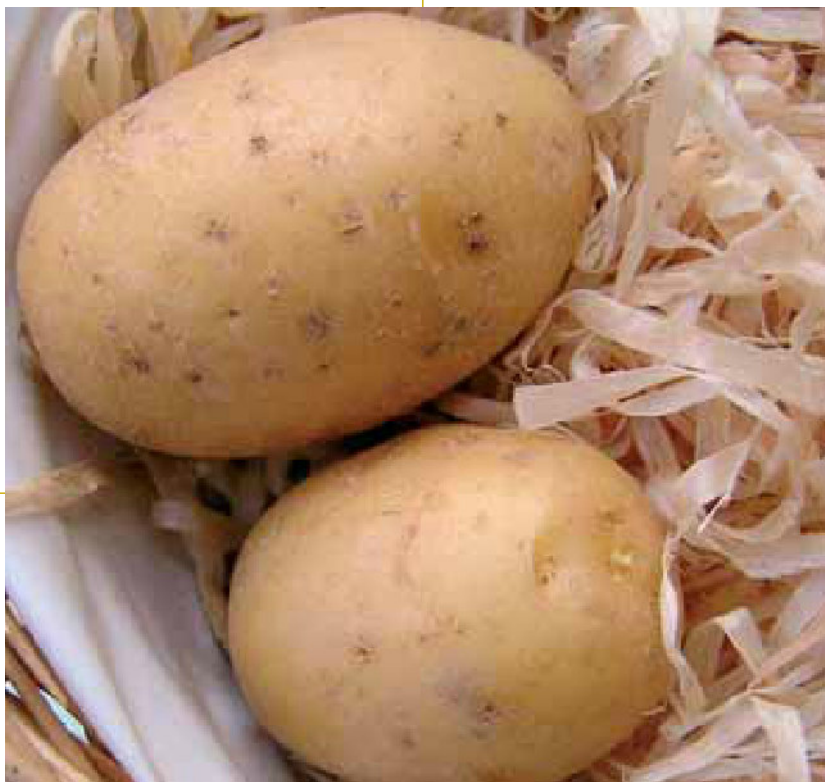
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

gros, allongé, peau jaune et lisse, chair jaune pâle, yeux peu profonds.

MATURITÉ : demi-précoce.

RENDEMENT : très élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : tenue moyenne à la cuisson ; pour frites.



AGATA ►

DESCRIPTION DE LA PLANTE :

taille basse, port étalé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

assez gros, ovale, peau jaune, chair jaune pâle, yeux peu profonds.

MATURITÉ : précoce ou demi-précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson ; au four (cuite entière avec la peau).



AÏDA ►

DESCRIPTION DE LA PLANTE :

taille moyenne, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

oblong, peau jaune, chair jaune clair.

MATURITÉ : demi-tardive.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson.

ALASKA**DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille assez haute, port demi-dressé.

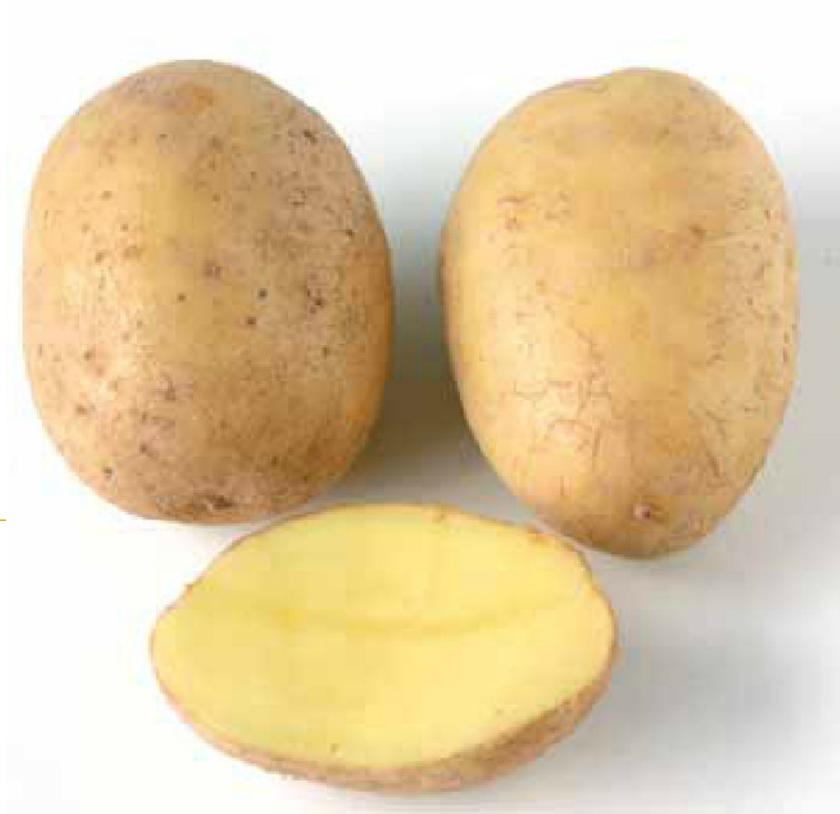
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

très gros, un peu allongé, peau jaune, chair blanc-jaune, yeux peu profonds.

MATURITÉ : précoce ou demi-précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson.

**ALTESSE ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille assez haute, port demi-dressé.

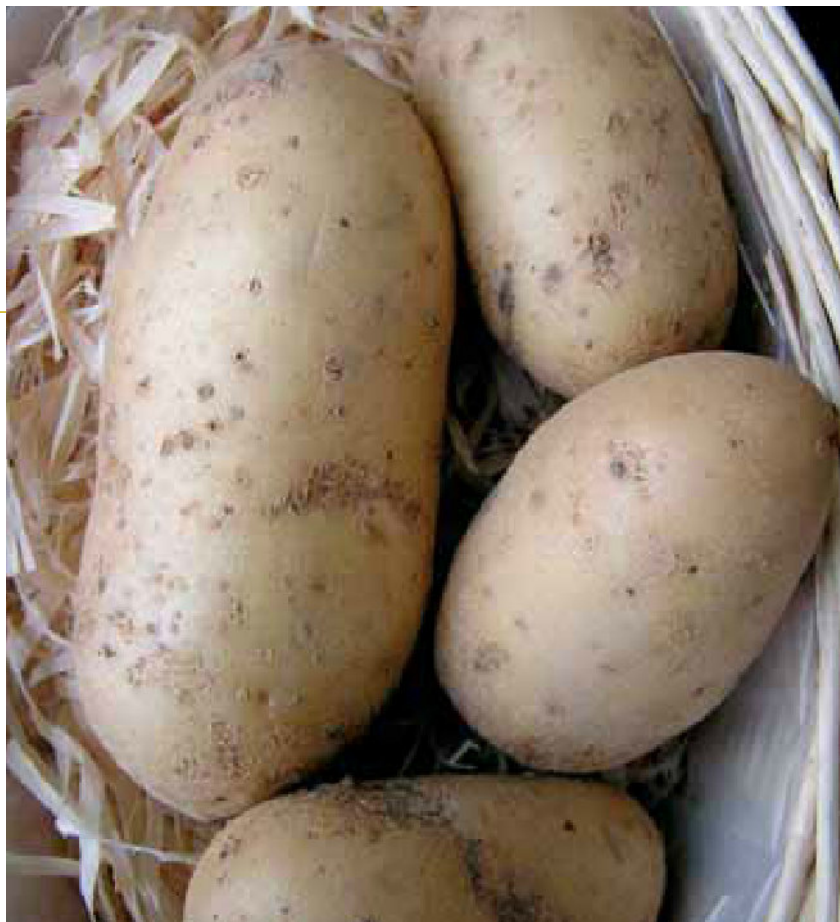
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

gros tubercule très allongé, peau et chair jaunes, yeux peu profonds.

MATURITÉ : précoce ou demi-précoce.

RENDEMENT : très élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : très bonne tenue à la cuisson, chair ferme.

**AMANDINE ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

assez petit, allongé, de forme régulière, peau jaune, chair jaune pâle, yeux peu profonds.

MATURITÉ : précoce.

RENDEMENT : moyen.

QUALITÉ CULINAIRE : très bonne tenue à la cuisson ; saveur très fine, pour cuisson à l'eau ou vapeur (salade, raclette...).

AMINCA ►**DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port plutôt étalé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

gros tubercule un peu allongé, de forme régulière, peau et chair jaunes, yeux peu profonds.

MATURITÉ : très précoce.

RENDEMENT : assez élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : assez bonne tenue à la cuisson ; frites.

**ANAÏS ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

très gros tubercules ovales, peau et chair jaunes, yeux moyennement enfoncés.

MATURITÉ : très précoce.

RENDEMENT : très élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson ; pomme de terre primeur ; potage, purée, cuite à l'eau.

**ANNABELLE ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port plutôt étalé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

petit, très allongé, peau jaune, lisse, chair jaune foncé, yeux peu profonds.

MATURITÉ : précoce ou demi-précoce.

RENDEMENT : moyen.

QUALITÉ CULINAIRE : très bonne tenue à la cuisson.



ANOÉ ►**DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille plutôt basse, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

grosueur moyenne, assez allongé, peau jaune, lisse, chair jaune pâle, yeux peu profonds.

MATURITÉ : précoce.

RENDEMENT : assez faible.

QUALITÉ CULINAIRE : très bonne tenue à la cuisson.

**APOLLINE****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille assez haute à port dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

assez gros, allongé, peau jaune, lisse, chair jaune pâle, yeux peu profonds.

MATURITÉ : précoce à demi-précoce.

RENDEMENT : très élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : assez bonne tenue à la cuisson.

**APOLLO ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port plutôt étalé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

gros tubercule un peu allongé, de forme régulière, peau et chair jaunes, yeux très superficiels.

MATURITÉ : précoce.

RENDEMENT : moyen.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson.

ASTÉRIX ►

Variété ancienne.

DESCRIPTION DE LA PLANTE :

taille haute, port dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

oblong, peau rouge assez rugueuse, chair jaune pâle, yeux superficiels.

MATURITÉ : moyenne.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : tenue à la cuisson moyenne ; idéale pour les frites.

ATLAS**DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille haute, port dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

très gros tubercule assez allongé, peau jaune, chair jaune pâle, yeux peu profonds.

MATURITÉ : moyenne.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : assez bonne tenue à la cuisson, une petite tendance à noircir après cuisson.

BF 15**DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port dressé.

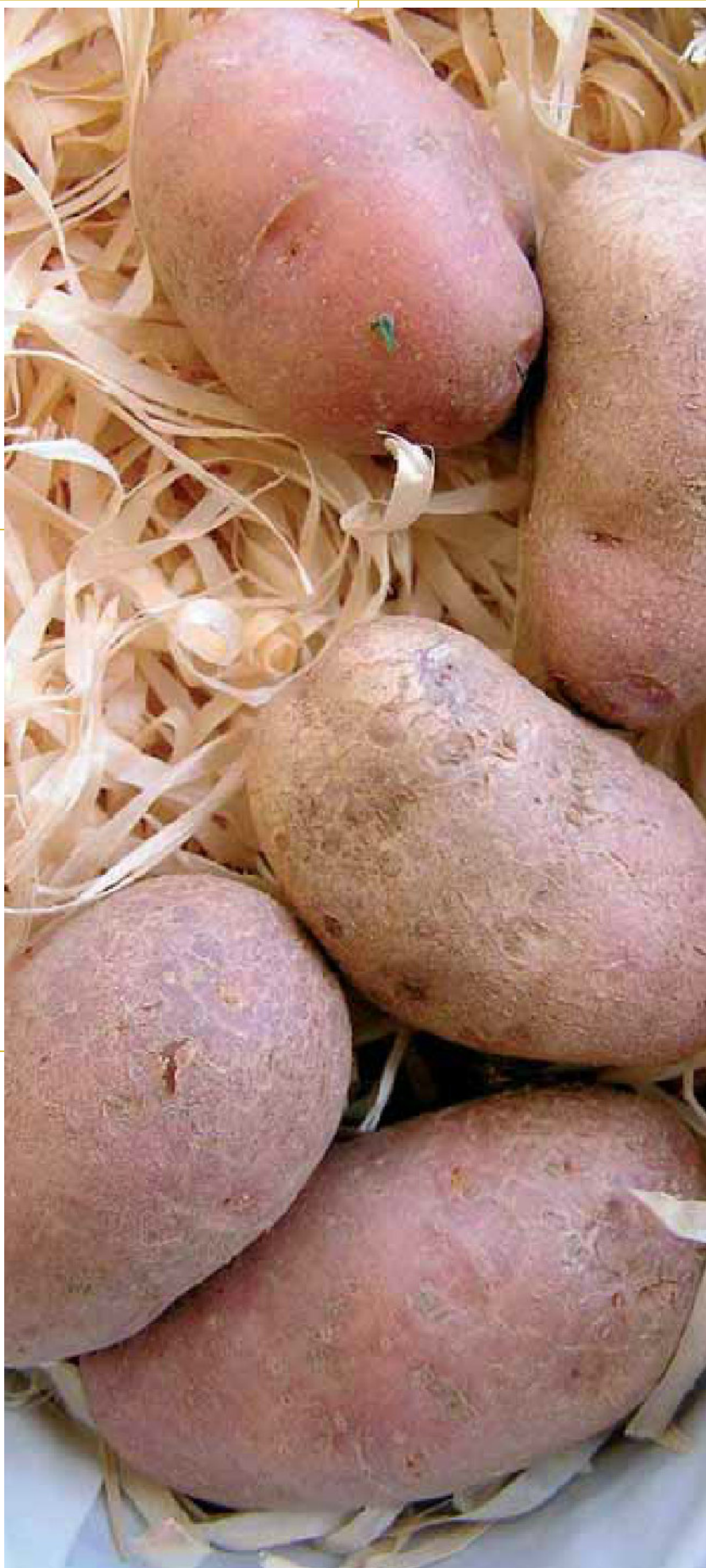
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

assez petit, claviforme, peau jaune, chair jaune foncé, yeux superficiels.

MATURITÉ : demi-précoce.

RENDEMENT : moyen.

QUALITÉ CULINAIRE : très bonne tenue à la cuisson; pour cuisson à la vapeur, pommes rissolées, salades.



BAILLA ►**DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille assez haute, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

assez gros tubercule, très allongé, peau et chair jaunes, yeux peu profonds.

MATURITÉ : demi-précoce.

RENDEMENT : très élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : très bonne tenue à la cuisson.

**BÉA****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

gros tubercule de forme régulière, un peu allongé, peau jaune clair, chair jaune pâle, yeux très superficiels.

MATURITÉ : précoce ou demi-précoce.

RENDEMENT : moyen.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson.

**BELLE DE FONTENAY ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

assez petit, claviforme, peau jaune, chair jaune foncé, yeux très superficiels.

MATURITÉ : très précoce.

RENDEMENT : faible.

QUALITÉ CULINAIRE : très bonne tenue à la cuisson ; pour salades, pommes vapeur et pommes rissolées.

BERNADETTE ►

DESCRIPTION DE LA PLANTE :

port demi-dressé.

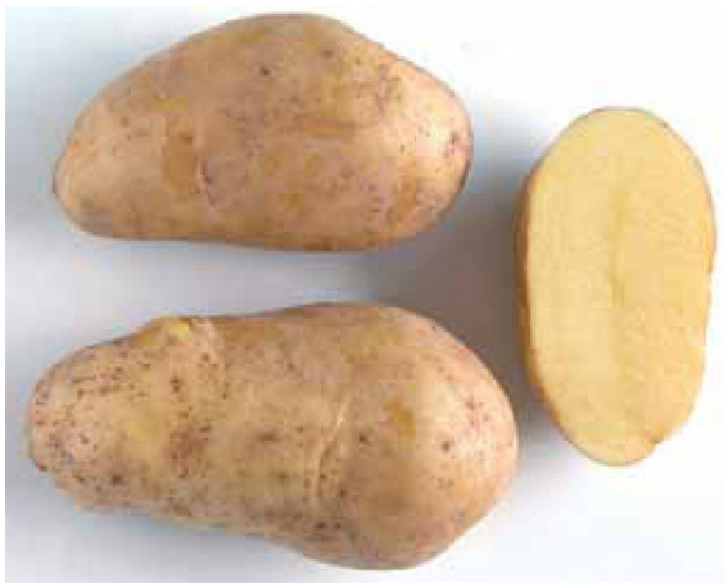
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

allongé, peau jaune, chair jaune pâle, yeux superficiels.

MATURITÉ : demi-précoce.

RENDEMENT : moyen.

QUALITÉ CULINAIRE : chair ferme de bonne tenue à la cuisson ; pour les pommes vapeur, les salades.



BINTJE ►

DESCRIPTION DE LA PLANTE :

taille assez haute, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

assez gros, ovale régulier, peau et chair jaunes, yeux superficiels.

MATURITÉ : demi-précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson ; excellente en frites, mais elle convient pour diverses préparations culinaires (cuisson au four, purée, soupe).



BLEUE D'Auvergne ►

Variété ancienne.

DESCRIPTION DE LA PLANTE :

taille moyenne, port demi-étalé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

rond, peau violet pâle, lisse, chair blanche, yeux demi-enfoncés.

MATURITÉ : tardive.

RENDEMENT : moyen.

QUALITÉ CULINAIRE : potage, purée.



BONNOTTE DE NOIRMOUTIER

Variété ancienne.

DESCRIPTION DE LA PLANTE :

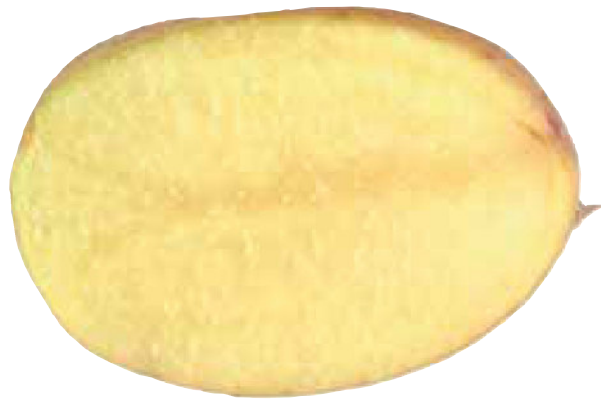
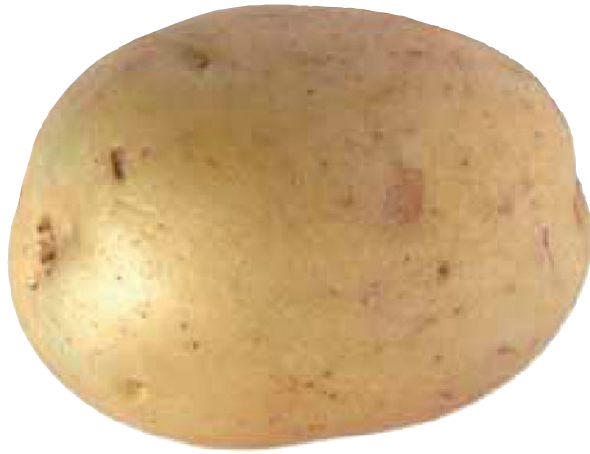
taille assez basse, port dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

rond, peau jaune, lisse, chair jaune foncé, yeux demi-enfoncés.

MATURITÉ : demi-précoce.

QUALITÉ CULINAIRE : goût de châtaigne ; pour purée, salade panachée, ragoût.



CARRERA ►

DESCRIPTION DE LA PLANTE :

taille plutôt basse, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

gros tubercule rond, peau et chair jaunes, yeux peu profonds.

MATURITÉ : précoce ou demi-précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : assez bonne tenue à la cuisson, noircissant légèrement après cuisson ; pour purée, four, aligot.



CASTELINE ►

DESCRIPTION DE LA PLANTE :

taille moyenne, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

oblong, yeux peu profonds, peau jaune, chair jaune pâle.

MATURITÉ : précoce.

RENDEMENT : moyen.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson ; pour purée, soupe, cuisson au four.

CHARLOTTE ►

DESCRIPTION DE LA PLANTE :

taille moyenne, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

tubercule de grosseur moyenne, allongé, de forme très régulière, peau et chair jaunes, yeux superficiels.

MATURITÉ : demi-précoce.

RENDEMENT : assez élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : très bonne tenue à la cuisson ; pour salade, cuisson à la vapeur, pommes sautées ou rissolées, gratin, ragoût.



CHÉRIE ►

DESCRIPTION DE LA PLANTE :

taille haute, port demi-dressé.

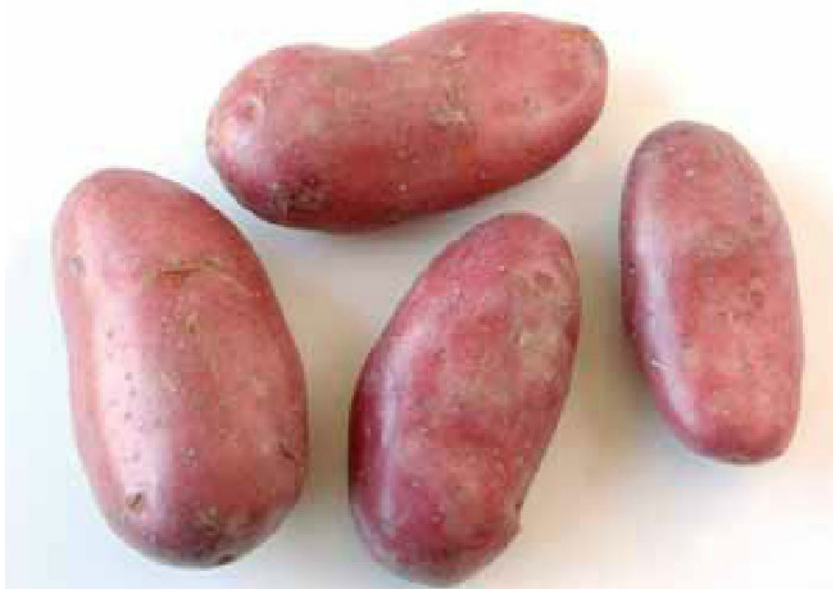
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

petit tubercule allongé, peau rouge lisse, chair jaune pâle, yeux superficiels.

MATURITÉ : précoce à très précoce.

RENDEMENT : assez faible.

QUALITÉ CULINAIRE : très bonne tenue à la cuisson, mais léger noircissement après ; pour potage et frites.



CLAUSTAR ►

DESCRIPTION DE LA PLANTE :

taille assez haute, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

gros et de forme régulière, légèrement allongé, peau jaune, chair jaune pâle, yeux superficiels.

MATURITÉ : demi-précoce.

RENDEMENT : très élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson, mais noircissant assez nettement après.



DÉSIRÉE ►**DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille haute, port dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

gros tubercule ovale, assez régulier, peau rouge, chair jaune, yeux superficiels.

MATURITÉ : moyenne.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : assez bonne tenue à la cuisson ; convient pour la cuisson à l'eau, au four, les salades.

**ÉLODIE ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port dressé à demi-dressé.

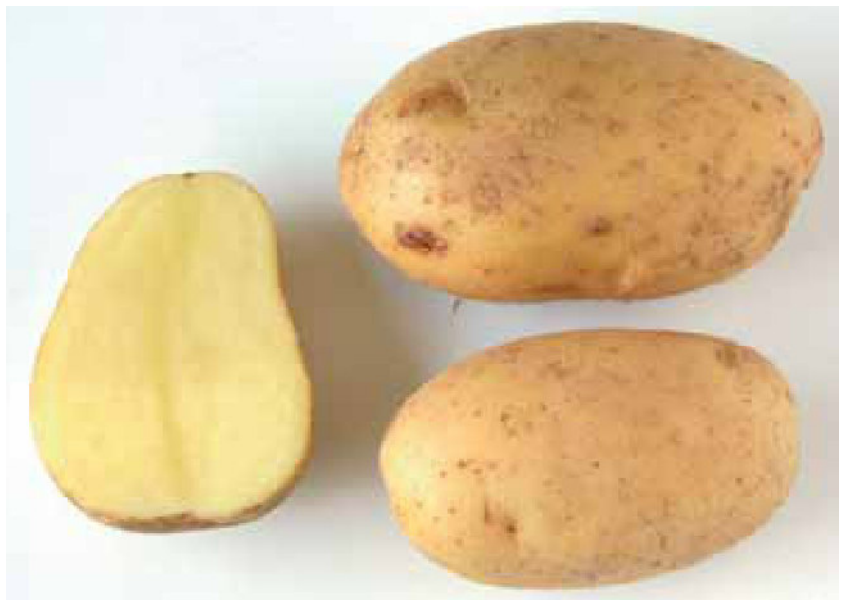
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

oblong, peau jaune, chair pâle, yeux peu profonds.

MATURITÉ : précoce à demi-précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : chair ferme ; pour cuisson à la vapeur ou au four, pour les salades, raclettes, etc.

**ÉMERAUDE ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille assez haute, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

tubercule de grosseur moyenne, allongé, de forme régulière, peau et chair jaunes, yeux très superficiels.

MATURITÉ : précoce ou demi-précoce.

RENDEMENT : très élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : assez bonne tenue à la cuisson ; très bonne en gratin.



EUROPA ►

DESCRIPTION DE LA PLANTE :

taille moyenne, port demi-dressé à étalé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

oblong, peau jaune, chair jaune blanchâtre, yeux peu profonds.

MATURITÉ : précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : chair ferme : bonne à très bonne tenue à la cuisson.



FLEUR DE PÊCHER ►

Variété ancienne.

DESCRIPTION DE LA PLANTE :

grande taille, port demi-dressé à demi-étalé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

rond, peau rouge pâle, chair blanche, yeux demi-enfoncés.

MATURITÉ : demi-tardive à tardive.

RENDEMENT : moyen.

QUALITÉ CULINAIRE : assez bonne tenue à la cuisson ; idéale pour les pommes rissolées, utilisée pour les pommes vapeur, les gratins et les purées.



FLORIANE

DESCRIPTION DE LA PLANTE :

taille moyenne, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

tubercule assez gros, allongé, peau jaune, chair jaune pâle, yeux peu profonds.

MATURITÉ : précoce ou demi-précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : très bonne tenue à la cuisson.

FLORICE ►**DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port demi-dressé à étalé.

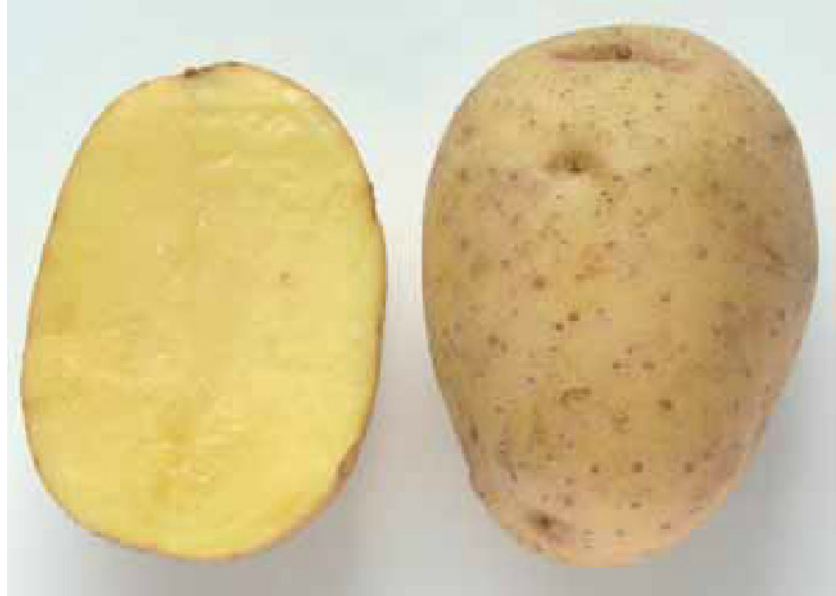
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

très gros tubercule ovale, peau jaune, chair jaune pâle, yeux peu profonds.

MATURITÉ : précoce ou demi-précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : très bonne tenue à la cuisson, mais léger noircissement après.

**FRANCELINE ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille assez haute, port étalé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

tubercule de grosseur moyenne, très allongé, de forme régulière, peau rouge, chair jaune, yeux superficiels.

MATURITÉ : précoce ou demi-précoce.

RENDEMENT : moyen à faible.

QUALITÉ CULINAIRE : très bonne tenue à la cuisson ; salade, pommes vapeur, sautées, rissolées...

**GOURMANDINE ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille assez haute, port plutôt dressé.

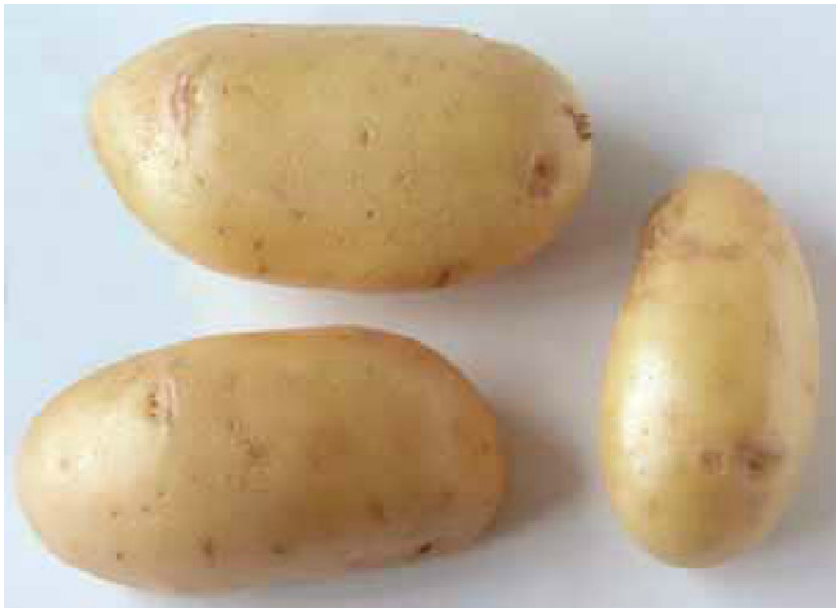
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

petit tubercule assez allongé, peau jaune, lisse, chair jaune, yeux assez superficiels.

MATURITÉ : précoce à demi-précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : très bonne tenue à la cuisson.



GRELINE ►**DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

de petite taille, oblong, peau et chair jaunes, yeux peu profonds.

MATURITÉ : précoce.

RENDEMENT : faible.

QUALITÉ CULINAIRE : très bonne tenue à la cuisson ; pour salade, cuisson vapeur ou au four.

**HERMINE****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne à haute, port dressé à demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

allongé, peau jaune, chair jaune pâle, yeux peu profonds.

MATURITÉ : demi-précoce à moyenne.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : assez bonne tenue à la cuisson.

**INSTITUT DE BEAUVAIS ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille haute, port dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

gros tubercule plus ou moins arrondi, en forme de cœur, peau jaune, chair blanche, yeux un peu enfoncés et rouges.

MATURITÉ : demi-tardive à tardive.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : assez bonne tenue à la cuisson.

ISABEL ►**DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port demi-dressé à étalé.

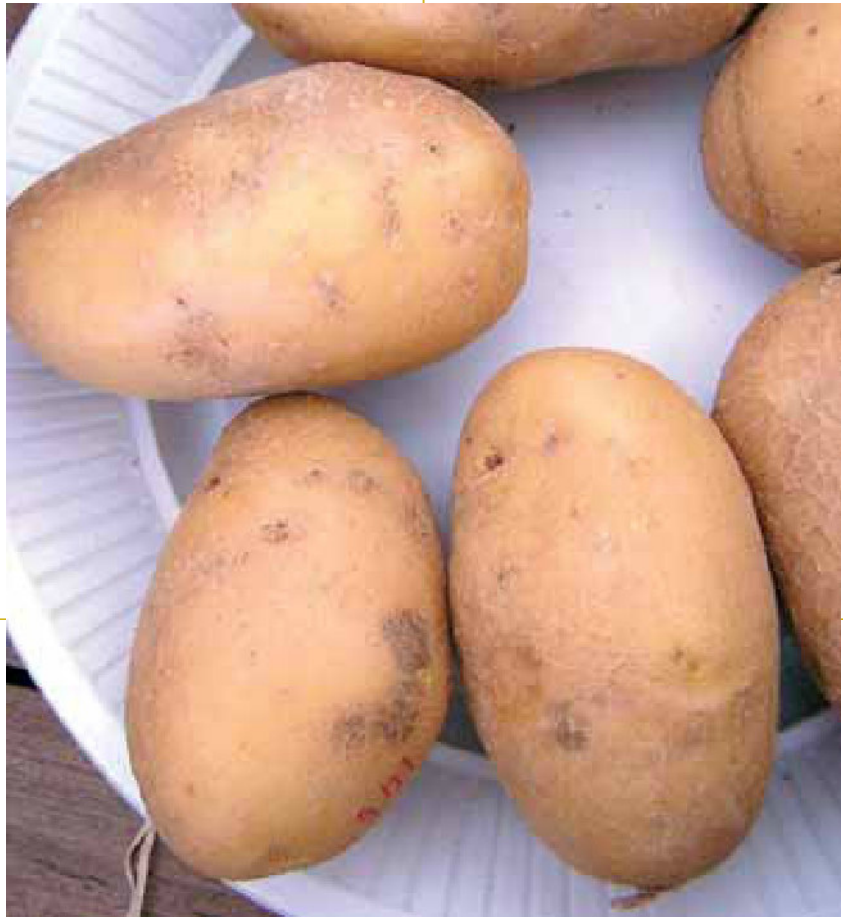
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

oblong, peau jaune, chair jaune foncé, yeux peu profonds.

MATURITÉ : précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson, mais léger noircissement après.

**JAERLA****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port demi-dressé.

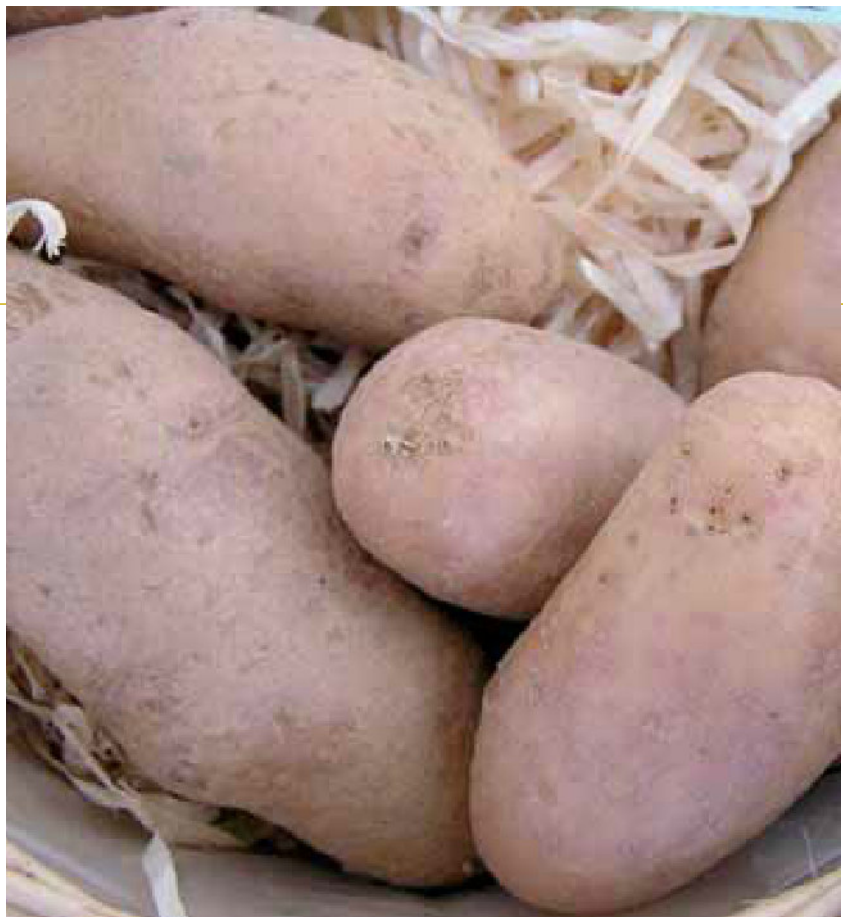
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

gros tubercule ovale à rond, de forme plus ou moins régulière, peau jaune, chair jaune pâle, yeux peu profonds.

MATURITÉ : précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson.

**JULIETTE ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille haute, port dressé à demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

tubercule assez allongé, peau et chair jaunes, yeux superficiels.

MATURITÉ : demi-précoce à moyenne.

RENDEMENT : moyen.

QUALITÉ CULINAIRE : très bonne tenue à la cuisson.

JUSTINE ►**DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne à haute, port demi-dressé.

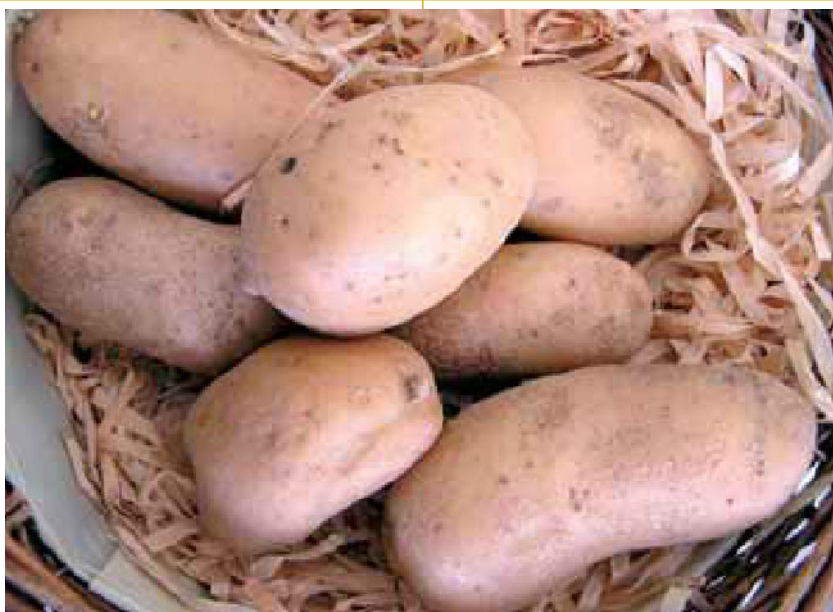
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

oblong, un peu allongé, peau et chair jaunes, yeux peu profonds.

MATURITÉ : précoce à demi-précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : chair fondante à farineuse, idéale pour les soupes et les purées.

**LADY ROSETTA ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port plutôt dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

rond, peau rouge, chair jaune pâle, yeux très superficiels.

MATURITÉ : demi-précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : variété savoureuse ; idéale cuite au four.

**MAESTRO****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

ovale allongé, peau et chair jaunes, yeux peu profonds.

MATURITÉ : demi-précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson ; pour pommes sautées, gratins ou plats mijotés.

MAGNUM

DESCRIPTION DE LA PLANTE :

taille haute, port dressé à demi-dressé.

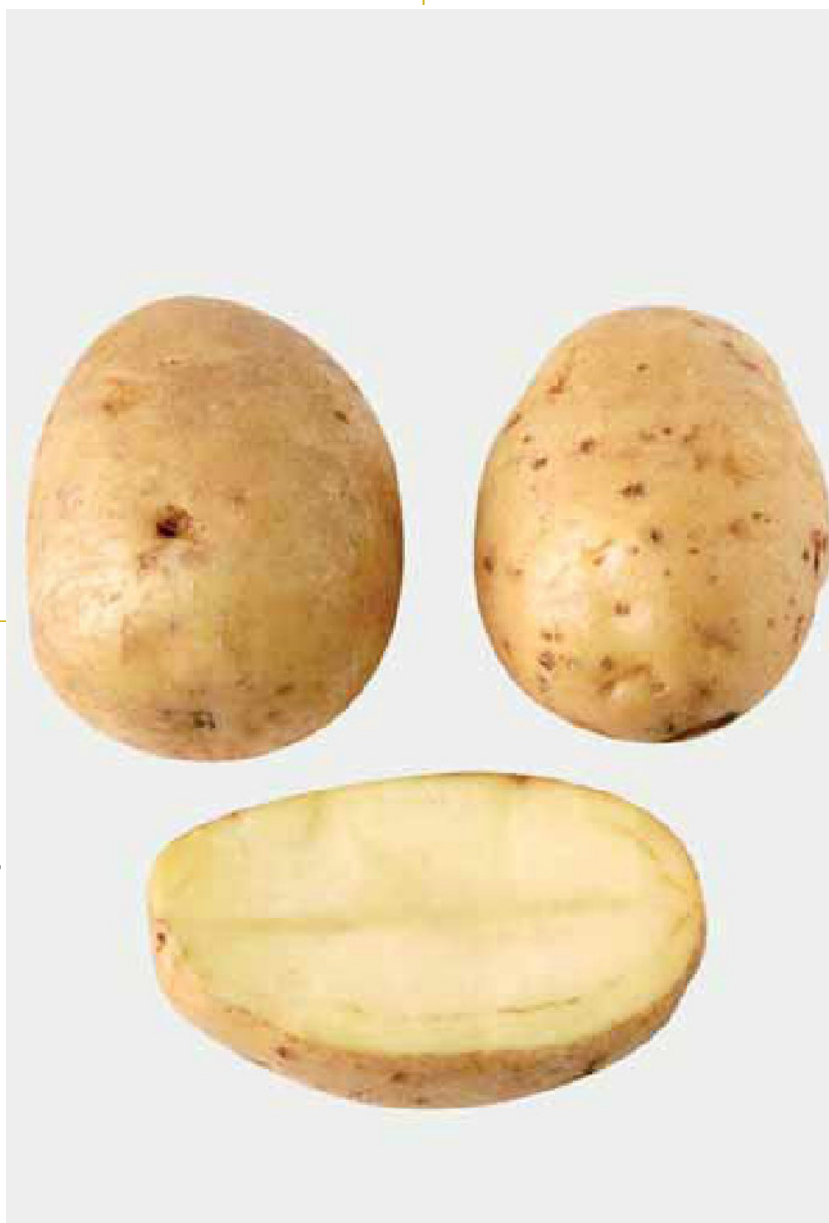
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

ovale, peau jaune, lisse, chair jaune pâle, yeux peu profonds.

MATURITÉ : moyenne.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : tenue à la cuisson moyenne ; pour les purées et les soupes, en frites.



MANON ►

DESCRIPTION DE LA PLANTE : taille haute, port demi-dressé.

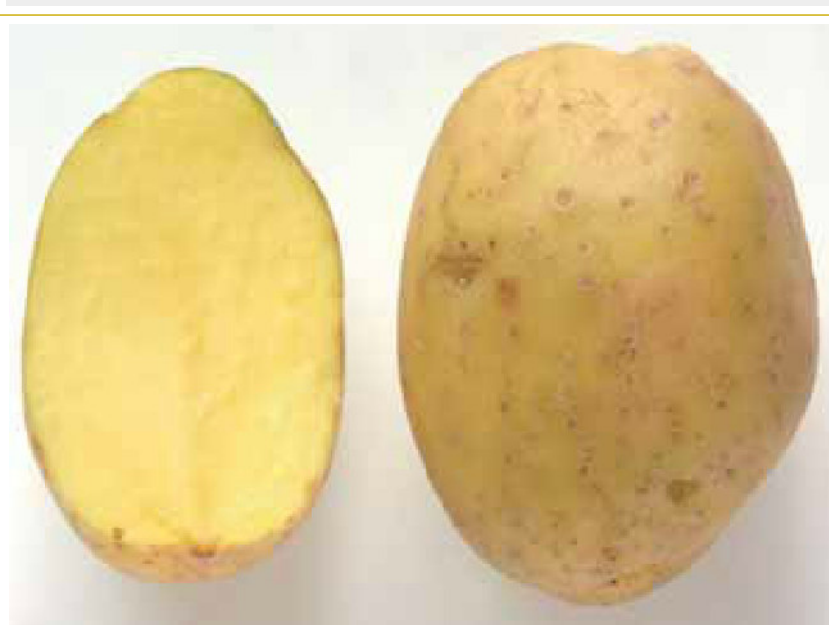
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

tubercule allongé, de grosseur moyenne, très régulier et homogène, peau et chair jaunes, yeux très superficiels.

MATURITÉ : précoce à demi-précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson ; pour frites, mais aussi purée, soupe, pommes rissolées...



MARABEL ►

DESCRIPTION DE LA PLANTE :

taille moyenne à haute, port demi-dressé.

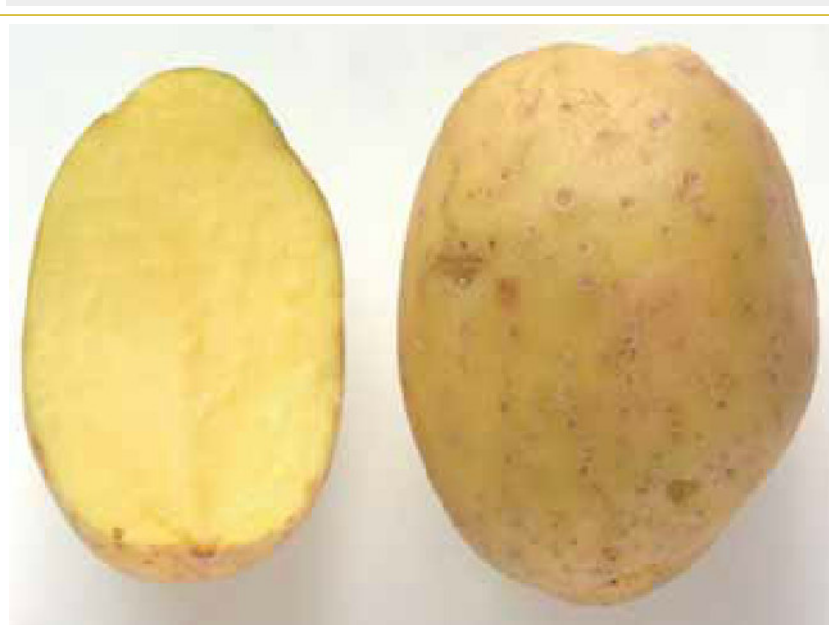
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

ovale, régulier, peau jaune, lisse, chair jaune, yeux très superficiels.

MATURITÉ : précoce à demi-précoce.

RENDEMENT : moyen.

QUALITÉ CULINAIRE : soupe, purée, frites.



MARINE ►**DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port étalé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

oblong, peau et chair jaunes, yeux superficiels.

MATURITÉ : précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson, mais léger noircissement après.

**MONALISA ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille assez haute, port dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

gros et beau tubercule de forme très régulière, peu allongé, peau et chair jaunes, yeux très superficiels.

MATURITÉ : demi-précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne à très bonne tenue à la cuisson ; soupes, purées et frites.

**NICOLA ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille assez haute, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

grosseur moyenne, assez allongé, de forme régulière, peau et chair jaunes, yeux superficiels.

MATURITÉ : moyenne.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : très bonne tenue à la cuisson ; pommes rissolées ou sautées, gratin, ragoût, mais aussi salade et cuisson à l'eau.



NOISETTE ►**DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port demi-dressé.

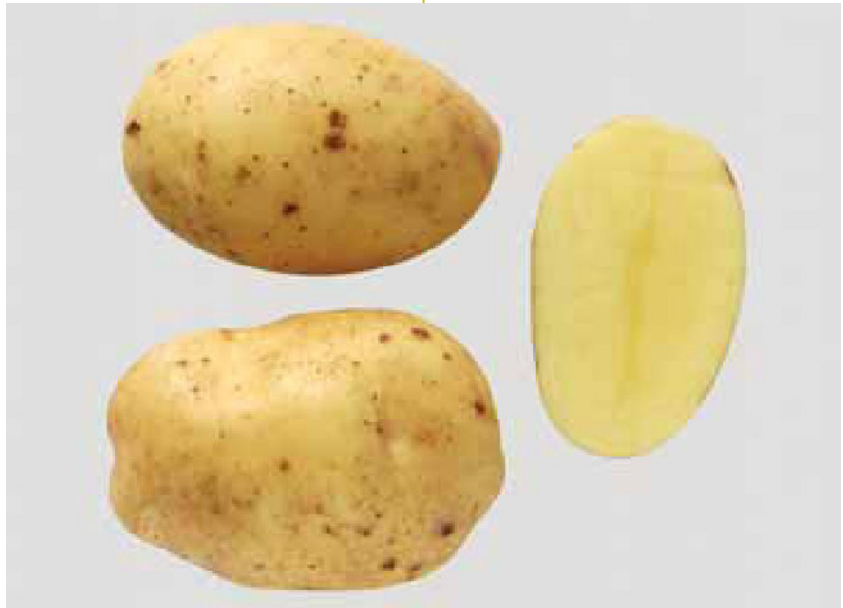
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

gros tubercule plus ou moins allongé, de forme très régulière, peau jaune, chair jaune pâle, yeux très superficiels.

MATURITÉ : précoce à demi-précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson ; pomme de terre primeur ; purée, gratin, une des meilleures pour les potages.

**ONDINE ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille assez basse, port étalé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

petit tubercule très régulier, peau et chair jaunes, yeux très superficiels.

MATURITÉ : précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson.

**OSTARA ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port demi-étalé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

gros tubercule peu allongé, régulier, peau jaune devenant écailleuse à maturité, chair jaune, yeux superficiels.

MATURITÉ : précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : assez bonne tenue à la cuisson, mais noircissant légèrement après.



POMFINE ►**DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port demi-dressé à étalé.

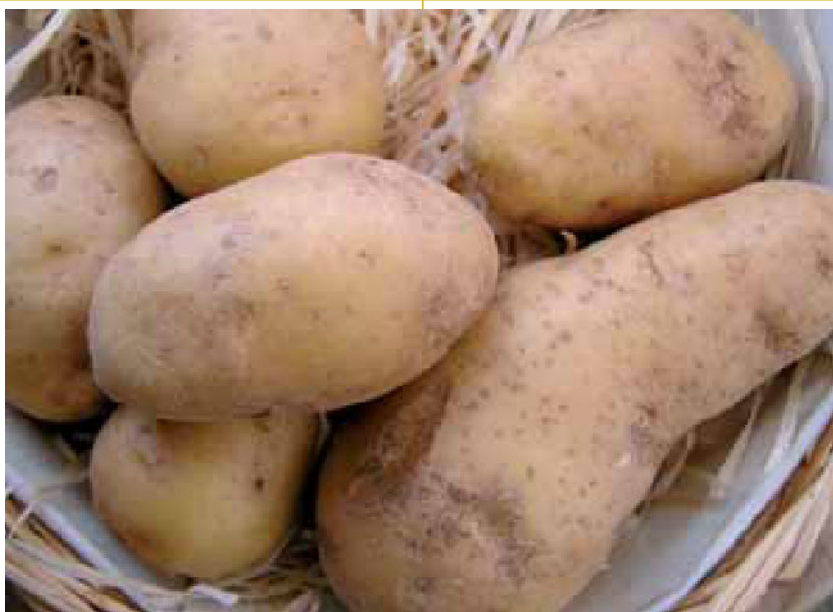
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

tubercule ovale, peau jaune, chair blanc jaunâtre, yeux peu profonds.

MATURITÉ : précoce à demi-précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : très bonne tenue à la cuisson ; pour pommes sautées et cuisson à la vapeur.

**POMPADOUR ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille haute, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

tubercule de grosseur moyenne, très allongé, assez régulier, peau et chair jaunes, yeux assez superficiels.

MATURITÉ : demi-tardive.

RENDEMENT : moyen.

QUALITÉ CULINAIRE : très bonne tenue à la cuisson ; pour salade, en vapeur, à rissoler.

**RATTE ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port demi-étalé.

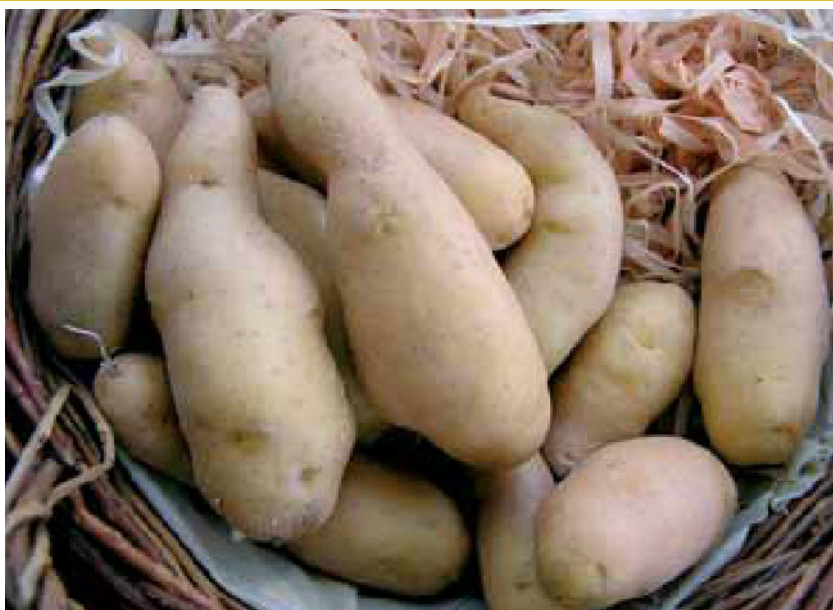
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

petit, en forme de rein ou très allongé, peau et chair jaunes, yeux assez superficiels.

MATURITÉ : moyenne.

RENDEMENT : faible.

QUALITÉ CULINAIRE : très bonne tenue à la cuisson ; pour cuisson à l'eau ou vapeur (salade, raclette), ragoût, pommes sautées...



RED PONTIAC ►**DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne à basse, port demi-dressé à étalé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

rond, peau rouge, chair blanche, yeux enfoncés.

MATURITÉ : demi-tardive.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : assez bonne tenue à la cuisson ; bonne cuite au four et pour les frites.

**RÉSY ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille assez haute, port demi-dressé.

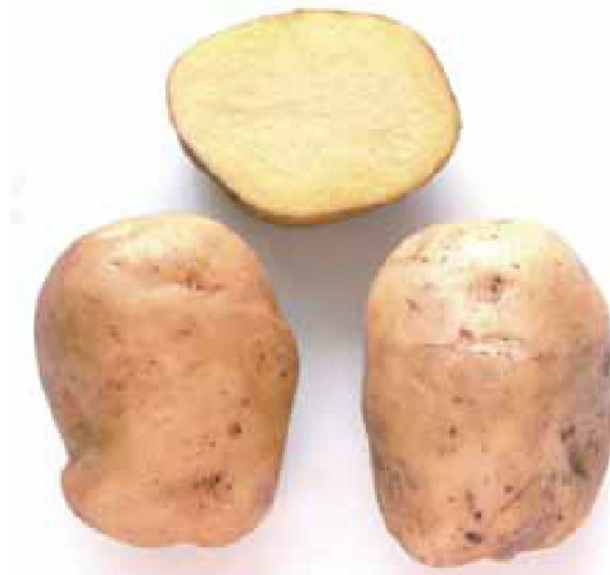
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

gros tubercule ovale ou rond, assez régulier, parfois déformé, peau et chair jaunes, yeux superficiels.

MATURITÉ : précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : assez bonne tenue à la cuisson.

**ROSABELLE ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port demi-étalé.

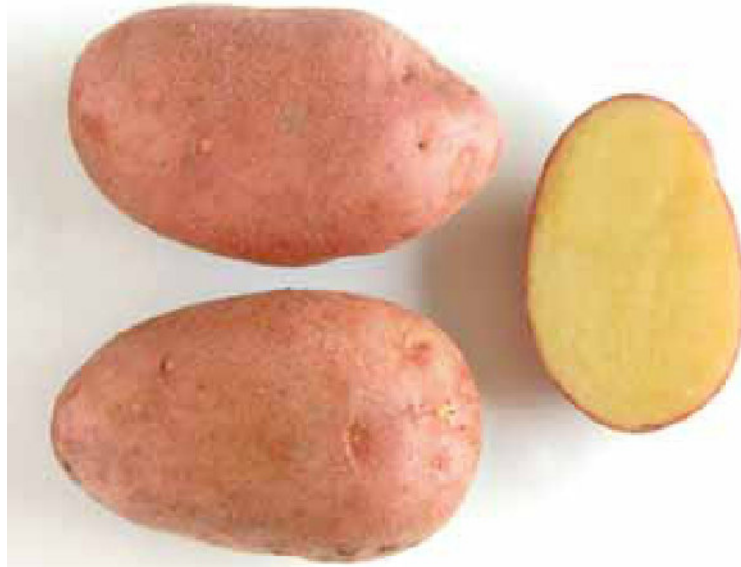
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

tubercule assez gros, de belle présentation, allongé, de forme très régulière, peau rouge, chair jaune, yeux superficiels.

MATURITÉ : précoce.

RENDEMENT : assez faible.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson, mais noircissant légèrement après.



ROSEVAL ►**DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille haute, port dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

tubercule de taille moyenne, de forme très régulière, claviforme, peau rouge, chair jaune parfois veinée de rose, yeux très superficiels.

MATURITÉ : demi-tardive.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson ; une des meilleures variétés pour salades, pommes vapeur et gratins.

**RUBIS ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

gros tubercule allongé, de forme régulière, peau rouge, chair jaune pâle, yeux très superficiels.

MATURITÉ : demi-précocé.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : assez bonne tenue à la cuisson, mais noircissant légèrement après.

**RUSSET BURBANK ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille haute, port assez étalé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

tubercule assez allongé, peau grisâtre et striée, chair blanche, yeux assez enfoncés.

MATURITÉ : tardive.

RENDEMENT : moyen.

QUALITÉ CULINAIRE : excellente qualité pour la cuisson au four et à l'eau, pour les frites.



SAFRANE ►**DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille basse, port étalé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

tubercule allongé, régulier, peau jaune, chair jaune pâle, yeux très superficiels.

MATURITÉ : précoce à demi-précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : assez bonne tenue à la cuisson.

**SAMBA ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille haute, port plutôt dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

grosseur moyenne, allongé, de forme régulière, peau jaune, chair jaune pâle, yeux très superficiels.

MATURITÉ : moyenne.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne à très bonne tenue à la cuisson ; la meilleure variété pour la cuisson au four (cuite entière avec la peau), purée, potage.

**SIÉGLINDE ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

tubercule ovale assez régulier, peau jaune clair, chair jaune, yeux superficiels.

MATURITÉ : précoce à demi-précoce.

RENDEMENT : moyen.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson.



SIRTÉMA ►**DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille assez basse, port étalé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

tubercule gros, rond, de forme assez régulière, peau et chair jaunes, yeux assez superficiels.

MATURITÉ : précoce à très précoce.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson.

**SOLÉIA ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne à haute, port demi-dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

beau tubercule ovale, peau et chair jaunes, yeux peu profonds.

MATURITÉ : demi-précoce à moyenne.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : tenue assez moyenne à la cuisson ; pour les soupes et les purées.

**SPUNTA ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille haute, port dressé.

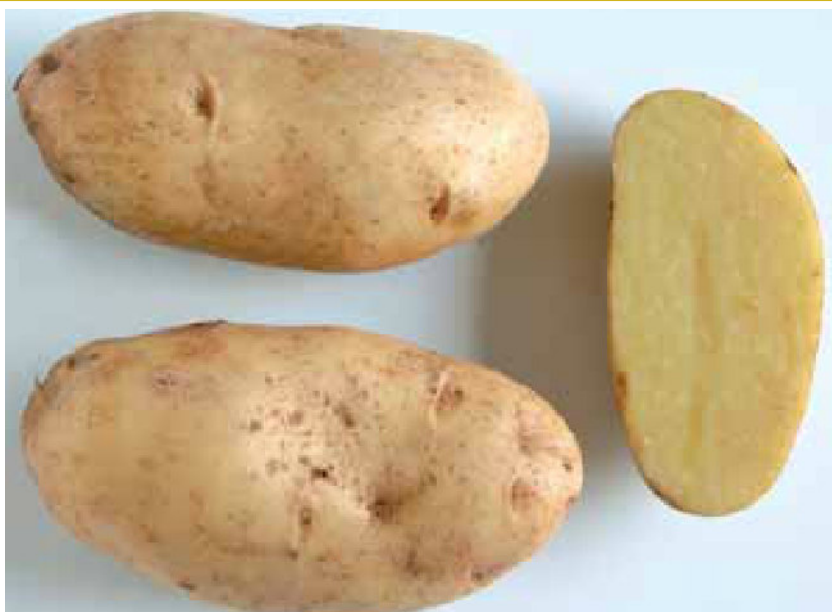
DESCRIPTION DU TUBERCULE :

gros tubercule allongé de forme régulière, peau et chair jaunes, yeux très superficiels.

MATURITÉ : demi-précoce.

RENDEMENT : très élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson ; pour rôti, frire, cuisson au four, purée et gratin.



STARLETTE ►**DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne, port étalé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

tubercule d'une belle présentation, assez gros, allongé et de forme régulière, peau et chair jaunes, yeux superficiels.

MATURITÉ : précoce à demi-précoce.

RENDEMENT : moyen.

QUALITÉ CULINAIRE : bonne tenue à la cuisson ; convient pour les frites.

**VICTORIA ►****DESCRIPTION DE LA PLANTE :**

taille moyenne à haute, port dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

ovale allongé, peau et chair jaunes, yeux peu profonds.

MATURITÉ : demi-précoce à moyenne.

RENDEMENT : élevé.

QUALITÉ CULINAIRE : tenue à la cuisson moyenne ; excellente pour les frites.

**VITELOTTE ►**

Variété ancienne.

DESCRIPTION DE LA PLANTE :

taille haute, port dressé.

DESCRIPTION DU TUBERCULE :

allongé, peau et chair violet très foncé, yeux demi-enfoncés.

MATURITÉ : tardive.

RENDEMENT : moyen.

QUALITÉ CULINAIRE : goût de châtaigne très fruité ; idéale pour les frites et les chips.





CULTURE, SOINS ET RÉCOLTE



La culture de la pomme de terre

La culture de la pomme de terre

Le climat

La pomme de terre est une plante de climat frais et doux. Son optimum se situe entre 13 et 24 °C. La température optimale pour le rendement est de 20 °C.

La pomme de terre d'origine est une plante qui forme ses tubercules lorsque les

jours sont courts. Actuellement, les améliorations variétales ainsi que l'introduction de variétés en provenance d'autres régions d'Amérique du Sud, où la plante a la faculté de produire des tubercules en conditions de jours plus longs, ont permis la tubérisation durant l'été et donc une récolte plus précoce.

Les besoins en eau sont particulièrement importants au moment de l'ébauche des tubercules. Cela correspond dans la plupart des cas au mois de juin.

En France, la pomme de terre pousse dans toutes les régions. Cependant, elle réussit mieux sur la façade atlantique, ainsi que dans le nord du pays. Elle se plaît également en montagne, où elle est moins sujette à la dégénérescence.

La prégermination

On peut planter des pommes de terre non germées. Mais la prégermination, qui est la phase qui consiste à faire se développer les germes des tubercules avant la plantation, est préférable pour deux raisons. Tout d'abord, vous gagnerez 15 jours, ou si vous préférez, en faisant prégermer les pommes de terre, vous pourrez planter 15 jours plus tard, donc en meilleures conditions (les tem-

Des germes trapus, de 1 à 2 cm de long, seront garants d'une levée plus rapide et plus résistante aux attaques de parasites.



pératures basses étant le principal facteur limitant lors de la plantation). Par ailleurs, la levée étant plus rapide, les tubercules sont beaucoup moins exposés aux attaques parasites.

La prégermination devrait aboutir à l'obtention de germes trapus et solides de 1 à 2 cm de long. Pour cela, un à deux mois avant la plantation, disposez les tubercules sur des clayettes ou des cagettes, à la lumière et à une température ambiante. Les conditions favorables optimales étant une température de 16 à 20 °C et une humidité relative de 60 à 80 %.

La rotation et l'association des cultures

La pomme de terre est une culture exigeante qui, dans l'idéal, arrive en tête d'assolement après une jachère, de préférence constituée de légumineuses (trèfles, vesces, pois, luzerne...). En effet, sa culture nécessite des travaux importants du sol (labour, binage, buttage, arrachage), toutes opérations qui ont pour effet de nettoyer les sols des mauvaises herbes. On dit d'ailleurs de ces cultures qu'elles nettoient le terrain.

Pour le jardinier amateur, il est surtout important de ne pas replanter des pommes de terre au même endroit avant 3 ou 4 ans, afin de ne pas épuiser le sol et de couper le cycle des maladies ou des insectes qui parasitent la culture.

Ne replantez des pommes de terre au même endroit que tous les 3 ou 4 ans, afin de ne pas épuiser le sol.



BIEN CHOISIR SES PLANTS

Les tubercules destinés à être plantés doivent être fermes, avec des germes trapus ne dépassant pas 2 cm de long, bien colorés. Délaissez les plants aux germes longs et pâles. La meilleure qualité est obtenue avec les tubercules disposés sur une seule couche en clayette. Vous pouvez acheter des plants non germés, et donc moins chers, mais vous devrez les mettre à germer un mois avant la plantation. Disposez-les sur des cagettes, dans un local éclairé par la lumière du jour et à température fraîche.

Si vous êtes un inconditionnel des associations de légumes, sachez aussi qu'on dit que la pomme de terre apprécie particulièrement le voisinage des choux. Les autres crucifères lui convenant également (chou-rave, cresson, raifort), ainsi que les légumineuses et le maïs. Il semble en contrepartie que la proximité de la betterave, de la carotte et de la tomate lui soit défavorable.

La plantation

1 CONSEILS GÉNÉRAUX

La pomme de terre doit être plantée dans un sol profond, fertile, meuble et humifère, de pH neutre, à une exposition ensoleillée ou mi-ombragée.

L'essentiel est d'obtenir une levée régulière et rapide, ainsi qu'un développement racinaire important. Pour cela, le sol devra être travaillé à une profondeur d'au moins

20 cm, en évitant la formation de mottes compactes. Il n'est nul besoin d'obtenir une terre bien émiettée, mais cela facilitera le travail du buttage. Le sol ne doit pas être trop humide. Il ne doit pas coller aux outils. Si tel est le cas, attendez qu'il soit ressuyé. Les tubercules se plantent lorsque les fortes gelées ne sont plus à craindre. Le sol doit avoir une température de 8 °C au minimum. Suivant les régions, cette période va de début février dans le Midi à début mai dans les zones froides de montagne. En Bretagne, on peut planter dès février. La pose d'un tunnel ou d'un voile de forçage permet de planter quelques semaines plus tôt, mais les risques de gelées demeurent une fois la protection

FAUT-IL PLANTER DES GROS TUBERCULES**OU DES PETITS ?**

Les gros tubercules ont un nombre de germes plus important, donnant ainsi plus de tiges, donc plus de stolons et de tubercules fils, mais ceux-ci seront moins gros, car plus nombreux. Les petits tubercules donnent, suivant le raisonnement inverse, des tubercules moins nombreux mais plus gros, et le rendement est moins élevé. Par ailleurs, la plante est moins vigoureuse et plus sensible aux aléas du milieu (sécheresse, froid, mauvaise structure du sol...). On conseille en général au jardinier amateur de planter des tubercules de calibre moyen, de 35 à 45 mm.

La pomme de terre nécessite un sol meuble, fertile et humifère, ainsi qu'une exposition ensoleillée à mi-ombragée.



PLANTATION



Tendez un cordeau pour avoir des rangs bien alignés. Avec la binette, faites des trous profonds d'une quinzaine de centimètres. La distance de plantation varie selon la variété, mais comptez une moyenne de 40 à 50 cm.



Vérifiez que vos plants de pommes de terre possèdent des germes. Placez-les dans le fond du trou, les germes vers le haut.

enlevée. Une plantation précoce est souhaitable pour les variétés tardives (comme la 'Roseval') afin qu'elles aient un cycle végétatif suffisamment long. Dans les régions les plus chaudes, en Provence et en Corse, une plantation en août permet d'obtenir une production durant l'hiver. Pour avoir des pommes de terre très tôt, choisissez des variétés précoces (qui se récoltent en 3 mois) et plantez-les dans un lieu bien abrité ou bien exposé.

LA TECHNIQUE

Lors de la plantation, manipulez les germes avec précaution. On plante les tubercules en creusant des trous à la bêche, ou la binette d'une profondeur égale au double de la taille du plant, soit le plus souvent 10 cm de profondeur (un peu plus si le sol est léger), les germes tournés vers le haut. On rebouche le trou sans tasser. On peut aussi planter dans un sillon tracé à la houe.

Il faut espacer les plants de 40 cm. La distance entre les rangs doit être de 70 cm. Si vous plantez des variétés précoces ou si vous désirez produire des pommes de terre primeurs, donc des sujets de petit ou de moyen calibre, vous pouvez espacer un peu

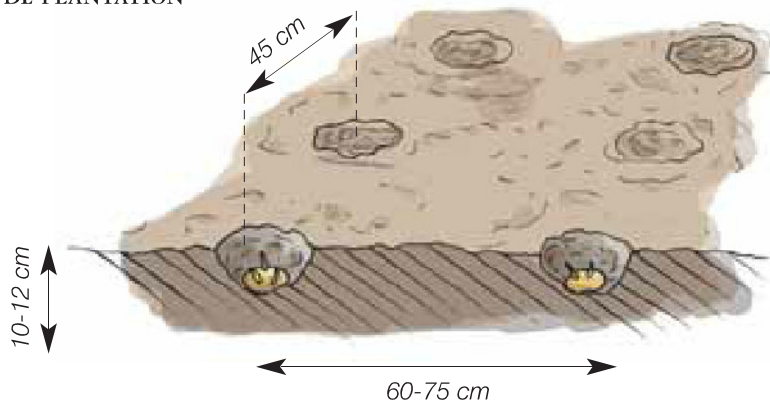


Veillez bien à espacer vos lignes de 60 à 75 cm.

moins les plants (30 cm) ou planter des gros tubercules, qui donnent des tubercules plus petits (voir encadré). Il faut en moyenne entre 30 et 40 plants pour une surface de 10 m².

La levée se fait en 2 semaines. Les jeunes pousses sont détruites par la moindre gelée. Si vous avez à redouter les effets d'une gelée tardive, enfouissez les pousses par un léger buttage.

LA DISTANCE DE PLANTATION



La fertilisation

La meilleure fertilisation est la fertilisation organique. N'apportez pas de fumure fraîche, mais du fumier composté (environ une brouette pour 10 m²) que vous enfouirez à l'automne précédant la culture. Le fumier de bovins ou de porcins, en améliorant la structure du sol, convient particulièrement à la pomme de terre. Si la fumure est apportée au printemps, ce sera du compost et non plus du fumier.

Ne faites pas d'apport d'azote, ou très peu: il favorise la formation du feuillage au détriment des tubercules, ainsi que l'apparition de maladies. La pomme de terre aime la potasse, mais avec modération. La cendre de bois est une source de potasse gratuite et facile à trouver.

L'entretien

1 LE BUTTAGE

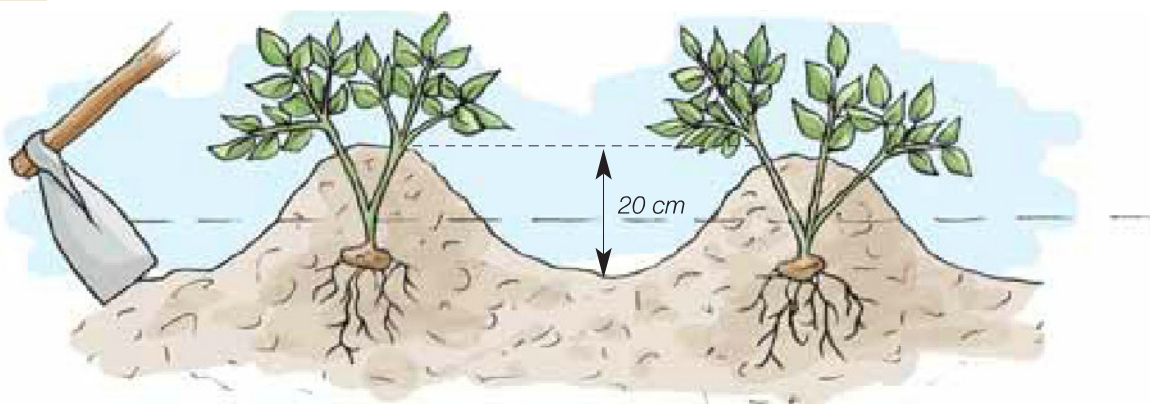
Le buttage est une opération qui consiste à ramener la terre autour du plant en formant

une légère butte. La pomme de terre étant plantée en ligne, cela donne une butte continue sur la rangée même des pommes de terre. On peut procéder à l'aide d'une binette, d'une houe ou d'un appareil spécialement conçu appelé buttoir.

Le buttage a pour but de favoriser l'apparition des tiges souterraines à la base des tiges aériennes, de protéger les tubercules superficiels de la lumière du jour qui les verdit, et de maintenir les tiges dressées, du moins pour les variétés qui ont tendance à s'affaisser.

Buttez lorsque les plants font 15 cm de haut. N'attendez pas que les plants soient trop grands, car vous risqueriez d'endommager les stolons. N'enterrez pas les feuilles lors du buttage. Si le cas se présente, remettez-les à l'air libre. Pour éviter cet inconvénient, on peut effectuer deux buttages: un premier, léger, lorsque les tiges ont 10 à 15 cm de haut, et un second lorsqu'elles ont atteint de 20 à 25 cm. Un bon buttage doit avoir une hauteur finale d'environ 20 cm par rapport à l'entrebutte.

LE BUTTAGE





Le buttage permet de favoriser la formation des tiges souterraines à la base des tiges aériennes, et de protéger les tubercules superficiels de la lumière du jour.

LE DÉSHÉRBAGE

Étant donné les travaux effectués sur les pommes de terre, binage et buttage, les mauvaises herbes poussent très peu parmi elles. De toute manière, leur venue sera tardive et n'aura que peu d'influence sur le rendement dans un jardin familial.

L'IRRIGATION

La pomme de terre, au contraire des graines, ne nécessite pas d'apport d'eau à

la levée. Au sortir de l'hiver et au début du printemps, les plants de pomme de terre ont plus à redouter un excès qu'un manque d'eau, et le premier est bien plus néfaste que le second.

À moins de disposer d'eau en quantité suffisante et d'un système d'irrigation qui économise le temps de travail, on n'arrose pas les pommes de terre dans un jardin familial. En revanche, une irrigation se justifiera en cours de croissance si le printemps est sec et si l'hiver qui a précédé a lui-même été sec et que les réserves du sol sont insuffisantes. Il est préférable de faire couler l'eau entre les rangs pour éviter de mouiller le feuillage, ce



Lorsque les tiges ont atteint 20 à 25 cm de haut, vous pouvez réaliser un second buttage, afin de ne pas enterrer les feuilles.

IDÉES REÇUES

Certains jardiniers séparent les gros tubercules en deux dans le sens de la longueur, à condition qu'il y ait au moins 2 ou 3 yeux sur chaque moitié. Cette pratique est déconseillée car elle entraîne la transmission de maladies, en particulier les pourritures bactériennes et les virus. D'autres vont jusqu'à planter des pelures pourvues d'yeux. Le résultat est encore plus décevant.

Les plants prégermés vendus dans le commerce donnent d'excellents résultats et sont d'une qualité phytosanitaire garantie. Finalement, le rendement sera bien meilleur en comparaison de plants que vous aurez produits vous-même.

qui est toujours propice à l'installation de maladies cryptogamiques.

C'est surtout pendant la phase d'initiation des tubercules que la pomme de terre se montre le plus sensible à un manque d'eau.

4 LE DÉFANAGE

Le défanage consiste à couper les tiges feuillées à la base avant la récolte. Selon le stade végétatif auquel on l'applique, il va influencer la teneur en matière sèche (donc en eau) des tubercules. Ainsi, pour les variétés à chair ferme, la teneur en matière sèche doit être faible, et il est conseillé de supprimer les fanes avant maturité lorsqu'elles sont encore vertes. La récolte interviendra 2 à 4 semaines plus tard. Pour les autres pommes de terre, laissez le feuillage se faner naturellement.



Surveillez bien vos plants et n'hésitez pas à arracher tous les sujets chétifs ou malades.

5 FAIRE SES PLANTS

Visitez régulièrement la culture et arrachez les plantes chétives ou malades. Arrachez les tubercules avant complète maturité et laissez-les ressuyer quelques jours sur le sol. Conservez-les ensuite sur des clayettes, à la lumière et au frais. Répétez le processus pendant quatre saisons consécutives. On obtient ainsi des plantes exemptes de maladies.

Si vous arrachez vos pommes de terre très tôt, profitez de l'excellent travail du sol après arrachage de tubercules pour y semer une autre culture à cycle court ou qui débordera sur la saison suivante (par exemple des choux-fleurs ou des épinards).

La multiplication par semis

La pomme de terre peut se reproduire de trois façons : par tubercules, par semis de graines et par boutures.

Si la méthode la plus facile est la plantation de tubercules, le semis permet aux améliorateurs de créer de nouvelles variétés. Vous pouvez réaliser vos propres semis en récoltant les fruits mûrs en été. Vous en extrayez les graines, que vous semez au printemps suivant. Vous obtiendrez alors des tubercules gros comme des billes, que vous plantez l'année suivante. Les tubercules seront un peu plus gros, mais c'est à la troisième année que vous obtiendrez des tubercules de grosseur normale.

Maladies et ravageurs

Même en partant du principe que la pomme de terre arriva en Europe sans ses ennemis naturels, il était inévitable, avec le développement des échanges commerciaux, que ses parasites finissent par la rejoindre. Déjà au ^{xx}e siècle, l'importance des superficies cultivées a favorisé l'expansion de toutes sortes de maladies. Aujourd'hui, les deux principaux fléaux de la pomme de terre sont le mildiou et le doryphore. Il existe heureusement des moyens de lutte efficaces.

Les ravageurs

Les parties aériennes comme souterraines de la pomme de terre sont les proies d'un grand nombre d'espèces animales. Les plus dangereux sous nos climats sont les insectes et les nématodes.

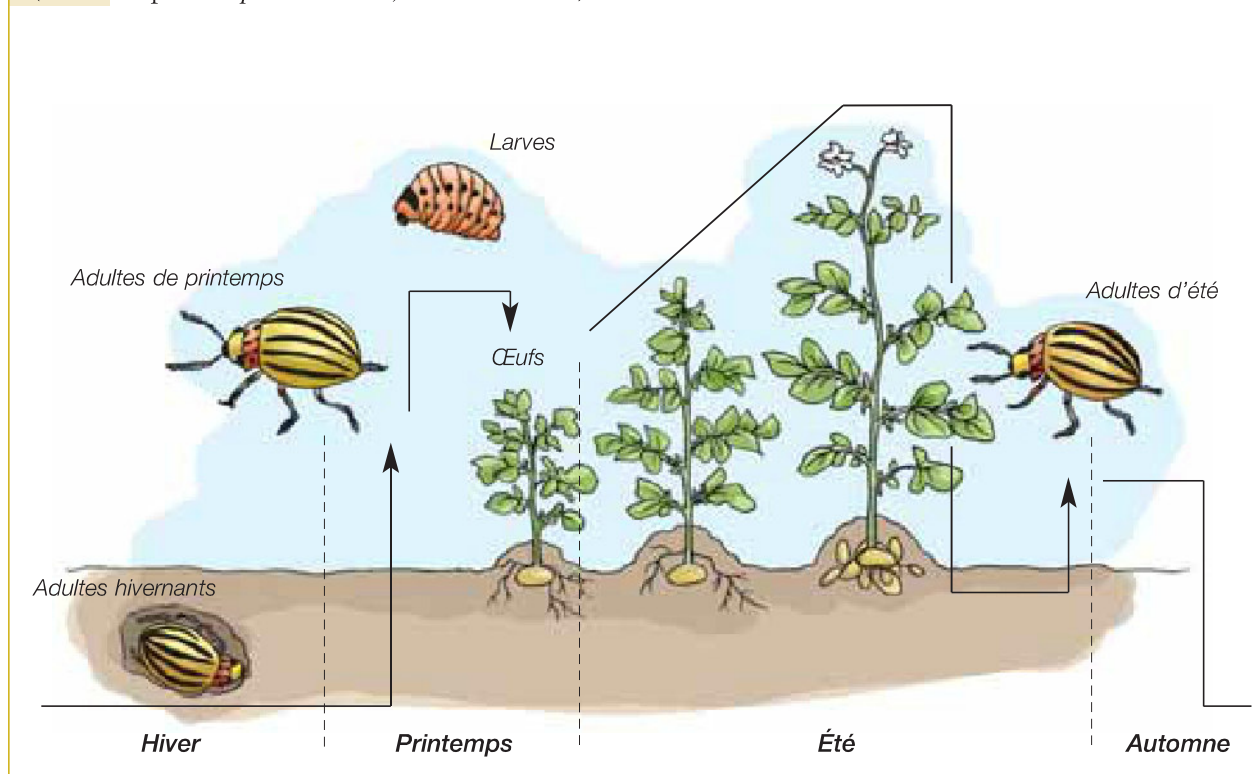
LE DORYPHORE

C'est un petit coléoptère originaire du sud-ouest des États-Unis, qui vivait à l'origine aux dépens d'une plante proche de la pomme de terre, *Solanum rostratum*. À partir du milieu du ^{xix}e siècle, les immigrants qui colonisent l'ouest des États-Unis emmènent dans leur bagage des pommes de terre, qui sont tout de suite du goût du doryphore. D'autre part, le *Solanum rostratum*, grâce à ses fruits épineux qui s'accrochent aux vêtements et au poil des animaux, se répandit un peu partout, suivi de son ennemi naturel, le doryphore, dont la propagation fut ainsi favorisée. Celui-ci se met alors à progresser rapidement vers l'est des États-Unis. En l'espace de 30 ans, il traverse le continent et s'embarque pour un aller simple vers l'Europe.

La larve (à gauche) et l'adulte (à droite) du doryphore.



LE CYCLE DE VIE DU DORYPHORE

(dessin d'après *La pomme de terre*, INRA éditions)

Entre la fin du ^{xix}^e siècle et le début du ^{xx}^e siècle, il fait plusieurs tentatives d'envahissement du Vieux Continent. Jusqu'en 1922, il est contenu et empêché de progresser. Cette année-là, on découvre une grande superficie totalement occupée par le doryphore aux alentours de Bordeaux. Il est trop tard pour réagir. Il progresse ensuite dans tout le pays : en 1934, on recense plus de quarante départements français touchés, puis il gagne les pays voisins.

En Europe, le doryphore ne possède pas de prédateur naturel qui pourrait l'empêcher de proliférer. On signale bien quelques prédateurs potentiels comme le faisan. Mais il ne fréquente guère les jardins, et le doryphore peut donc se développer à loisir, trouvant de la nourriture en abondance.

Les doryphores adultes apparaissent en avril ou début mai sur les jeunes plants de pommes de terre. Ils mangent relativement peu, mais les femelles pondent chacune quelques dizaines d'œufs orange groupés en amas sur la face inférieure des feuilles. Les œufs éclosent en 8 jours, donnant naissance à des larves orange ponctuées de noir. Particulièrement voraces, elles grignotent les feuilles puis les tiges. Au terme de 15 à 20 jours, elles s'enterrent et se transforment en nymphes, qui donneront ensuite les adultes. Ce cycle se fait sur une année, mais il peut y avoir deux cycles par an.

Il est donc indispensable de lutter contre les doryphores dès le début de l'invasion pour espérer récolter des pommes de terre. Les doryphores sont devenus résistants à



La larve du taupin, ou ver fil de fer, creuse des galeries dans les tubercules.

beaucoup d'insecticides utilisés par le passé, notamment en Amérique du Nord, qui a largement fait appel à la chimie pour traiter ce problème. On se tourne maintenant vers d'autres moyens de lutte : lutte biologique, microbiologique, mécanique ou amélioration génétique. Dans le cadre d'un potager amateur, on peut utiliser un insecticide végétal à base de pyrèthre ou de roténone.

2 LE TAUPIN

C'est un coléoptère dont la larve, que l'on nomme ver fil de fer, d'une couleur jaune et

de 2 cm de long, creuse de longues galeries dans les tubercules et s'attaque souvent aux plantes au niveau du collet.

Le meilleur moyen de se débarrasser des taupins est le travail du sol, car il brise le cycle de développement du coléoptère, qui s'étale sur plusieurs années. Vous pouvez aussi appâter les taupins en enfouissant dans le sol des pommes de terre ou des betteraves coupées en deux. N'oubliez pas de visiter ces pièges régulièrement pour détruire les vers qu'ils hébergent.

En dernier recours, vous avez aussi la possibilité de traiter les plantes avec des produits du commerce, mais respectez les conditions d'utilisation, notamment les délais minimaux entre traitement et récolte.

3 LES AUTRES INSECTES

D'autres insectes attaquent l'appareil végétatif des pommes de terre, comme les larves de noctuelle, l'altise de la pomme de terre, différents pucerons... Pour le jardinier amateur, ces insectes commettent toutefois peu de dégâts sur les pommes de terre.

4 LES NÉMATODES

Il existe plusieurs espèces de nématodes, qui engendrent des galles sur les racines, provoquent une baisse des rendements ou transmettent des virus. La réglementation est de plus en plus stricte en matière de produits phytosanitaires qui, de toute façon, sont insuffisants à eux seuls pour être efficaces. Ici encore, la meilleure défense consiste à respecter les rotations culturales, ainsi que l'emploi de variétés résistantes.

Les maladies

1 LE MILDIU

Le mildiou est causé par un champignon, *Phytophthora infestans*. Il a été à l'origine de maintes famines au sein de populations pour lesquelles la pomme de terre était le principal, voire l'unique aliment. Les plus tristement célèbres sont celles qui ont frappé l'Irlande, provoquant un million de morts et l'émigration d'un autre million vers les États-Unis.

Le mildiou n'est pas une maladie nouvelle, elle existait déjà lorsque débarquèrent les conquistadors en Amérique du Sud. Mais les conditions de transport n'étaient pas compatibles avec le maintien en vie du champignon. Ce n'est que lorsque les trans-

ports maritimes firent de grands progrès, dans les années 1830 à 1840, que le mildiou se manifesta tant en Europe qu'en Amérique du Nord.

Le champignon passe l'hiver sur les pommes de terre oubliées en terre, réapparaissant à l'air libre au printemps suivant. Il émet des spores qui vont se propager sur d'autres plants si les conditions sont favorables, à savoir humidité élevée et une température de plus ou moins 20 °C. La propagation est alors très rapide. La maladie se caractérise par des taches brunes sur la face supérieure des feuilles et des taches blanches, comme un feutrage, à la face inférieure. Le feuillage se dessèche. Les spores,

LA « DÉGÉNÉRESCENCE » DES POMMES

DE TERRE

Les tubercules sont des parties végétales très favorables à toutes sortes de bactéries, champignons et virus, qui se transmettent de génération en génération. Les plus difficiles à combattre sont les virus. De plus, ils n'occasionnent pas de symptômes sur les tubercules. Provoquant des déformations du feuillage et des baisses de rendement, on pensait autrefois qu'il s'agissait de modifications à caractère héréditaire, d'où le terme de « dégénérescence » qui fut employé. On s'aperçut plus tard qu'il s'agissait en fait de virus, mais le terme est resté.

À cause de cette « dégénérescence », il est déconseillé de produire des plants issus de votre précédente culture. Il est préférable de les acheter, même s'ils vous coûtent plus cher.

en tombant au sol, peuvent aussi se fixer sur les tubercules et infester ceux-ci. Ils se couvrent d'abord de taches superficielles, puis le champignon pénètre dans le tubercule, qui finit par pourrir.

Pour lutter contre le mildiou, pratiquez une rotation culturale sur 4 ou 5 ans. Pulvérisez de la bouillie bordelaise ou une autre spécialité à base de cuivre, comme le manèbe ou le zinèbe. Ne traitez que si le temps se met à la pluie. Si le temps pluvieux persiste, traitez en prévention, tous les 10 jours. Si la maladie a gagné votre culture, employez des produits chimiques de synthèse. À la récolte, brûlez les fanes desséchées.

2 LE RHIZOCTONE BRUN

C'est la maladie la plus grave constatée à la levée, sur les jeunes pousses de pomme de terre. Elle se manifeste d'abord par des manques à la levée. En cours de culture, on observe la formation de tubercules aériens, un enroulement du feuillage et un raccour-

cissement des entrenœuds. Suivant les symptômes, on l'appelle tour à tour variole, chancre du pied ou collerette.

Rotation des cultures, emploi de plants du commerce, arrachage puis brûlis des fanes sont des moyens préventifs contre cette maladie.

3 LES GALES

Les gales, et notamment la gale commune, affectent surtout la présentation et déprécient la valeur marchande des tubercules. Elles sont dues à des bactéries. Les méthodes de culture modernes ont provoqué un accroissement de ces maladies.

La peau des tubercules atteints de la gale commune se couvre de petites croûtes grisâtres ou brunâtres. La gale apparaît surtout sur les sols trop calcaires. Les méthodes de lutte sont limitées : rotations culturales, réduction du chaulage...

La gale argentée est une maladie qui affecte les tubercules lors de la conservation, bien que la contamination se produise avant

Le mildiou peut infester les tubercules de pomme de terre, qui vont se couvrir de taches superficielles, finiront par pourrir.



la récolte. Les pommes de terre se couvrent de taches argentées. Un local trop humide et une température douce sont des facteurs déclenchant l'apparition de la maladie.

4 LES POURRITURES SÈCHES

Ce sont des maladies dues à des champignons qui peuvent affecter sérieusement les tubercules lors de la conservation. Il s'agit de la fusariose et de la gangrène. Dans les deux cas, les tubercules présentent des cavités tapissées de moisissure. Ils finissent par pourrir en dégageant une odeur particulièrement nauséabonde.

Présents dans le sol, où ils peuvent végéter et se multiplier, ces champignons profitent des blessures occasionnées aux tubercules pour s'installer. Pour limiter ces pourritures, il convient d'établir une durée d'assolement d'au moins cinq ans, de récolter le plus précocement possible, d'éviter d'occasionner des blessures, de favoriser la cicatrisation de celles qui existent, de stocker les tubercules dans de bonnes conditions (notamment une température basse), de désinfecter si besoin est le local et le matériel au formol ou au Crésyl, et en dernier recours, de traiter chimiquement le plant avant la conservation.

5 LES VIRUS

Les virus de la pomme de terre ne sont pas nouveaux. Au XVIII^e siècle déjà, elle présentait une dégénérescence due aux virus, mais on ne sait pas s'ils proviennent de Solanacées d'Europe, qui seraient porteuses de ces virus, ou s'ils sont arrivés en même temps que les tubercules.



La gangrène de la pomme de terre est une pourriture sèche, qui crée des cavités tapissées de moisissures dans le tubercule.

Il n'existe pas de traitement efficace contre les virus, mais de grands progrès ont été obtenus ces dernières décennies, et certains, qui étaient autrefois très fréquents, ont aujourd'hui presque disparu. En plantant des tubercules du commerce, vous pouvez être assurés d'échapper à ce fléau.

Parmi les virus, le rattle du tabac (ou TRV), transmis par les nématodes, est responsable du « liège de la pomme de terre », caractérisé par la formation d'anneaux liégeux ou de petites taches dans la chair des tubercules. En France, cette maladie a été à l'origine de la régression spectaculaire de la culture de la variété 'BF 15', à la fin des années 1960, qui se montrait particulièrement sensible. Si la maladie est toujours présente dans certains secteurs localisés, elle ne représente plus un réel danger.

Du panier à l'assiette

Du panier à l'assiette

Récolte et conservation

Suivant les variétés, la récolte s'effectue de 60 à 80 jours après la plantation pour les variétés les plus précoces, et de 90 à 150 jours pour les autres. On considère comme un très bon rendement 1 kg de pommes de terre par pied.

POUR LA CONSOMMATION

Consommez en priorité les tubercules blessés ou endommagés lors de l'arrachage. On peut commencer à consommer les tubercules après la floraison, avant que les feuilles

La récolte s'effectue à l'aide d'un croc ou à la fourche-bêche.



ne jaunissent. Ce sont les petites pommes de terre primeurs qui doivent être mangées d'autant plus rapidement que les tubercules auront été arrachés tôt.

POUR LA CONSERVATION

La récolte s'effectue lorsque le feuillage est complètement sec. On arrache les pommes de terre à la fourche-bêche ou à l'aide d'un croc, par temps sec. Laissez ensuite sécher quelques heures sur le sol, puis conservez-les dans une cave ou tout autre endroit frais et sec, aéré, à l'abri de la lumière, du gel et de l'humidité, sur une plateforme ou une caisse en bois.

Auparavant, si vous en avez la possibilité, stockez-les pendant 2 semaines entre 15 et 20 °C, à l'abri de la lumière, ce qui facilitera la cicatrisation des tubercules blessés par l'outil de récolte. Les basses températures permettent d'allonger la durée de conservation des variétés se conservant mal.

Alors que pour les pommes de terre de semence, la température idéale de stockage est comprise entre 2 et 4 °C, la meilleure température de conservation des pommes de terre destinées à être consommées en l'état est de 7 °C. Les variétés à chair ferme peuvent être stockées à 5 ou 6 °C, mais il est préférable de ne pas descendre en dessous

LE TRUC EN PLUS

Les pommes de terre absorbent facilement les odeurs environnantes. Il ne faut donc pas les stocker près de votre cuve à fioul ou dans un local où persistent des odeurs de peinture, de solvants, de carburants, etc.



Pour bien conserver vos pommes de terre, stockez-les dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière, sur une plateforme ou une caisse en bois.

de 5 °C, car la pomme de terre voit son amidon se transformer en glucose et en fructose : elle prend alors un goût sucré.

Les pommes de terre destinées à la fabrication des frites ne devraient pas être stockées en dessous de 8 °C, non seulement en raison du goût sucré qu'elles acquièrent, mais aussi du brunissement qui apparaît lors de la friture (caramélisation des sucres).

Au cours de la conservation, égermez en général une ou deux fois. La pousse des germes provoque en effet un ratatinement de la pomme de terre, qui devient fripée. Vous avez aussi la possibilité d'appliquer un produit antigermant du commerce. Respectez dans ce cas le délai de 6 semaines avant consommation.

Cuisine et diététique

1 LES APPORTS DE LA POMME DE TERRE

La pomme de terre se différencie des autres légumes par une forte teneur en glucides (20 %), étant essentiellement constituée d'amidon. Source de glucides lents, énergétique et nourrissante, elle renferme environ 80 % d'eau et des protéines à un taux non négligeable pour un végétal.

Les éléments minéraux y sont abondants, en particulier du potassium (cas de tous les légumes), mais aussi le phosphore et le magnésium. Parmi les oligoéléments, on note la présence de fer, de zinc, de cuivre, de manganèse, de cobalt et d'iode.

Toutes les vitamines du groupe B sont représentées, notamment les vitamines B1 et B3, et la teneur en vitamine C est appréciable, surtout dans les tubercules qui viennent d'être récoltés (de 30 à 40 mg pour 100 g nets). Ainsi, une portion de 200 g de pommes de terre nouvelles apporte presque la moitié des besoins de l'organisme en vitamine C.

L'INFLUENCE DE LA GERMINATION

La germination a une influence négative sur la saveur des tubercules. La solanine modifie en effet le goût du tubercule à la dose de 10 mg pour 100 g de partie comestible fraîche. Au-dessus de 25 mg, la solanine confère une saveur amère et une sensation de brûlure dans la bouche.

Contrairement à ce que l'on pense bien souvent, la pomme de terre ne fait pas grossir : c'est la matière grasse qui l'accompagne qui en est la cause. Ainsi, 100 g de pommes de terre simplement cuites à l'eau apportent 85 kilocalories, contre 500 pour 100 g de chips. Au contraire, grâce à sa teneur en glucides complexes (amidon), la pomme de terre participe à un rééquilibrage de la ration alimentaire. Par ailleurs, la pomme de terre crée un effet de satiété qui limite la sensation de faim.

PRIMEUR OU NOUVELLE ?

Pour bénéficier de l'appellation « primeur », les pommes de terre doivent être commercialisées avant le 1^{er} août en France. Il s'agit des tubercules récoltés avant pleine maturité. Leur peau se désagrége en fine peluche et s'enlève facilement par simple frottement au moment du lavage.

Les pommes de terre primeurs renferment moins d'amidon que les pommes de terre récoltées plus tard. Elles ne se conservent pas et doivent être consommées très rapidement après l'arrachage.

Il ne faut pas confondre cette appellation avec les pommes de terre nouvelles. Ces dernières désignent tout simplement des pommes de terre de l'année, récoltées au printemps ou en été, par opposition aux « vieilles » pommes de terre de l'année précédente. Les pommes de terre primeurs sont bien sûr des pommes de terre nouvelles. Les pommes de terre récoltées avant maturité, mais vendues après le 31 juillet (qui n'ont pas droit à l'appellation primeur), sont également des pommes de terre nouvelles.

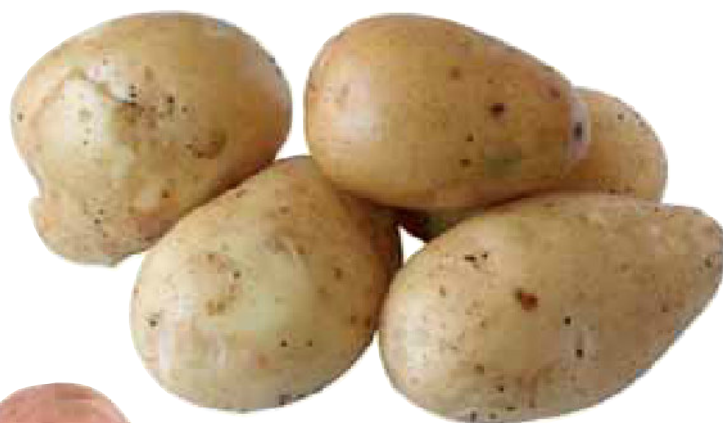




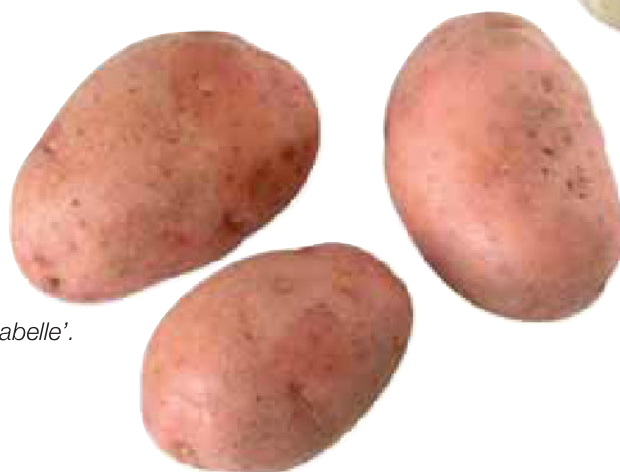
'Manon'.



'Monalisa'.



'Rosabelle'.



2 QUELLE VARIÉTÉ CHOISIR ?

Toutes les pommes de terre n'ont pas le même goût. Il dépend du mode de cuisson et de la variété. Certaines sont appréciées pour leur saveur agréable ('Belle de Fontenay', 'Ratte', 'BF 15' par exemple), alors que d'autres ont un goût neutre, comme la ' Bintje '.

Les consommateurs choisissent de plus en plus leurs pommes de terre en fonction de la destination culinaire prévue. D'ailleurs, les commerçants proposent aujourd'hui plusieurs variétés de pommes de terre, en fonction de leur utilisation culinaire : frites, vapeur, soupes, purées...

'Patraque'.

3 LA CUISSON EN ROBE DES CHAMPS, À L'EAU OU À LA VAPEUR

Pour obtenir le même degré de cuisson pour tous les tubercules que vous mettrez à cuire, ceux-ci doivent avoir un calibre sensiblement identique.

N'épluchez pas les pommes de terre, mais lavez-les ou brossez-les, car la cuisson avec la peau atténue les pertes en vitamines. Certains piquent les tubercules à la fourchette afin d'éviter leur éclatement.

La cuisson à l'eau débute dans de l'eau froide salée. En autocuiseur, comptez environ 10 min à partir de la rotation de la soupape, et le double pour une cuisson à la vapeur sans autocuiseur.

Pour juger si la pomme de terre est cuite, plantez-y une lame de couteau. Si le tuber-

cul ne vient pas en retirant la lame, la pomme de terre est cuite.

Pour les salades, ne laissez pas refroidir vos pommes de terre. Elles seront en effet bien meilleures tièdes. Quelques échalotes et un peu de vinaigre balsamique seront les bienvenus. Elles sont également délicieuses simplement écrasées à la fourchette avec une noisette de beurre ou un filet d'huile d'olive.

Les autres utilisations de la pomme de terre

Outre un emploi non négligeable dans l'alimentation animale, la pomme de terre intervient dans des produits extrêmement diversifiés.

Elle est d'abord une source d'amidon : on en tire 20 % de l'amidon produit en Europe, le reste provenant du maïs et du blé. La production de pommes de terre féculières (destinées à la fabrication d'amidon ou de fécule) est essentiellement concentrée en Picardie et en Champagne-Ardenne. En cuisine, l'amidon est employé sous le nom de fécule, pour remplacer la farine, comme épaississant pour lier des sauces. La fécule est aussi employée en biscuiterie.

La papeterie et la cartonnerie utilisent les trois quarts de la fécule de pomme de terre produite en France. Une partie de l'amidon est également utilisée dans l'industrie pharmaceutique comme excipient et liant. Il est aussi employé dans la confection des couches-culottes.

L'amidon sert à préparer des colles pour papiers peints, affiches, rubans adhésifs... et on s'en est servi dans l'industrie textile pour fixer les couleurs, renforcer les fils et lustrer les tissus. L'empois d'amidon est une sorte de colle qui trouve plusieurs débouchés, notamment dans la fabrication du caoutchouc.

On a fabriqué pendant un moment de l'alcool de pommes de terre, mais cet usage s'est perdu. Cependant, la vodka, obtenue par la distillation de pommes de terre, est le principal alcool commercialisé dans bien des pays d'Europe de l'Est.

De nouvelles utilisations de la pomme de terre se développent, comme la production de bioéthanol, une utilisation en pharmacologie, ou dans bien d'autres domaines qui exploitent sa teneur en amidon.

CONSEILS D'ACHAT

Si les prix sont attractifs par grosses quantités, évitez d'acheter les pommes de terre ainsi si vous n'avez pas d'endroit convenable pour les stocker, car plus elles sont récoltées tôt, plus elles sont fragiles et se gardent d'autant moins.

Les pommes de terre doivent être bien fermes, sans rides sur la peau et sans germes.

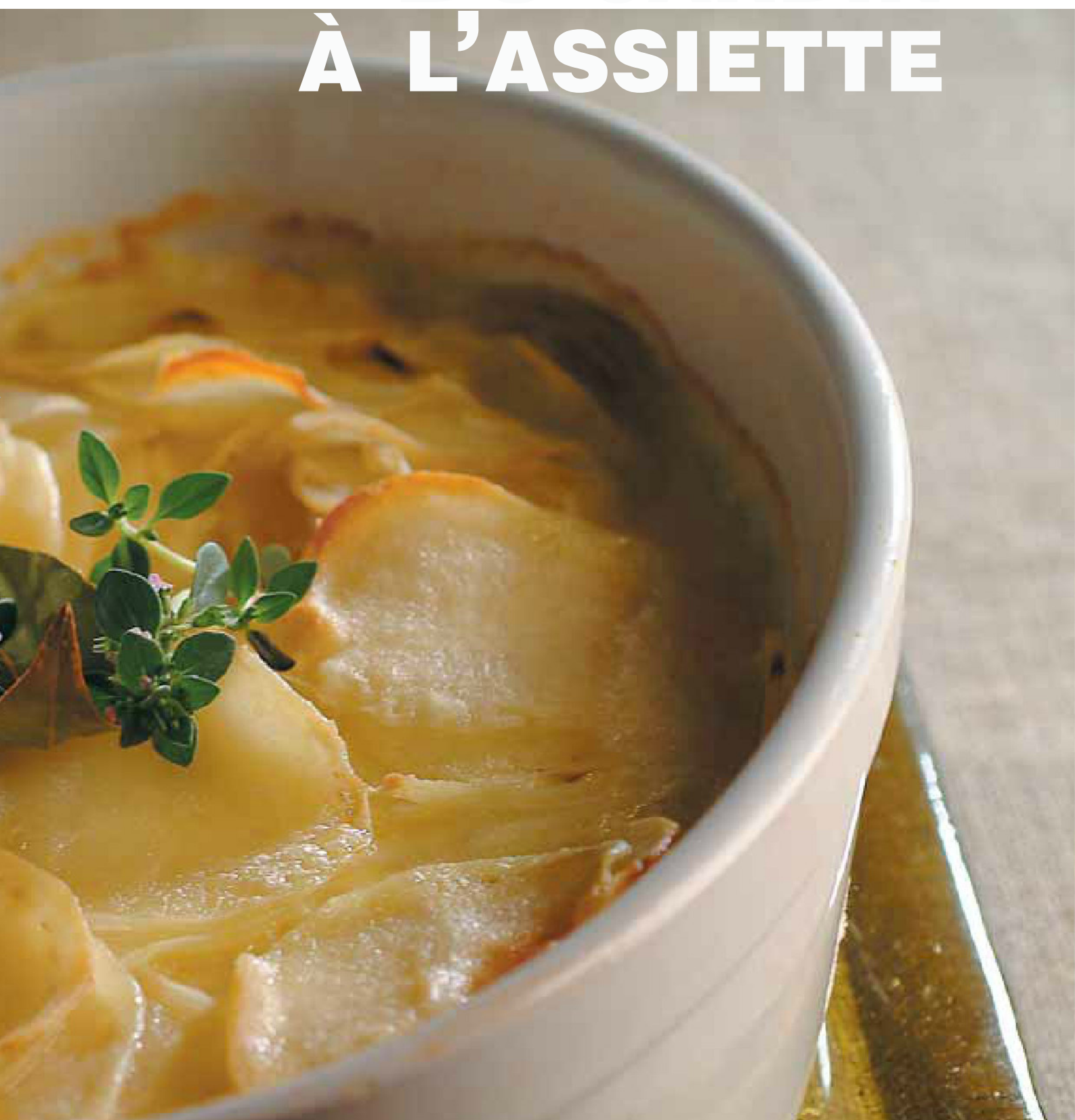
Elles ne doivent pas avoir de taches claires ou foncées et elles seront toujours exemptes de toute couleur verte.

CUISSON	VARIÉTÉS
À LA VAPEUR	'Belle de Fontenay', 'BF 15', 'Charlotte', 'Roseline', 'Nicola', 'Pompadour', 'Rosine', 'Ratte', 'Rosa', 'Francine', 'Samba'.
EN ROBE DES CHAMPS	'Belle de Fontenay', 'Charlotte', 'Francine', 'Pompadour', 'Roseval'.
EN PAPILOTES	'Belle de Fontenay', 'BF 15', 'Charlotte', 'Nicola', 'Pompadour', 'Ratte', 'Rosine', 'Rosa', 'Francine', 'Samba'.
EN SALADE	'Roseval', 'Rosine', 'Roseline', 'Charlotte', 'Francine', 'Pompadour', 'Belle de Fontenay', 'Ratte'.
AU FOUR	'Monalisa', 'Samba', 'Bintje', 'Estima'.
EN FRITES	'Bintje', 'Estima', 'Manon'.
EN PURÉE	'Bintje', 'Estima'.
À LA POÊLE	'Ratte', 'Pompadour', 'Charlotte', 'Belle de Fontenay', 'BF 15', 'Manon'.
EN GRATIN	'Rosine', 'Roseval', 'Monalisa', 'Samba', 'Nicola', 'Francine', 'BF 15'.
EN SOUPE	'Bintje', 'Estima', 'Manon', et toutes les variétés farineuses.
POUR LA TRUFFADE	'Bintje'.
EN RAGOÛT	'Bintje', 'Estima', 'Manon', 'Monalisa'.
EN GALETTE	'Belle de Fontenay', 'Viola', 'BF 15'.
POUR BRAISER	'Monalisa'.
EN CANAPÉ	'Belle de Fontenay', 'Charlotte', 'Francine', 'Pompadour', 'Rosine', 'Roseval', 'Ratte'.





DU JARDIN À L'ASSIETTE



Hachis parmentier

- Préparation : 30 min
- Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 pommes de terre
- 20 cl de lait
- 100 g de beurre
- 600 g de bœuf haché
- 2 oignons
- 1 bouquet de persil
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 150 g de gruyère râpé
- Sel, poivre du moulin

1. Pelez, lavez les pommes de terre, puis faites-les cuire à la vapeur pendant 20 min.
2. Pelez et hachez les oignons et la gousse d'ail.
3. Triez, lavez et hachez le persil.
4. Faites revenir la viande dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée, puis ajoutez les oignons, l'ail, et prolongez la cuisson pendant 5 min.
5. Ajoutez le persil haché à la viande.
6. Réduisez les pommes de terre en purée, incorporez le lait tiède et le beurre fondu, puis assaisonnez.
7. Dans un plat à gratin beurré, déposez une couche de purée, puis la viande hachée et à nouveau une couche de purée. Saupoudrez de gruyère râpé.
8. Enfournez dans un four chaud à 180° (thermostat 5) pendant 40 min.

Gratin dauphinois

- Préparation : 25 min
- Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de pommes de terre ' Bintje '
- 4 gousses d'ail
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème fraîche
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- Sel, poivre du moulin

1. Épluchez l'ail et hachez-le.
2. Mélangez le lait avec la crème, ajoutez l'ail haché, la branche de thym et la feuille de laurier, puis assaisonnez.
3. Épluchez, lavez et coupez en fines rondelles les pommes de terre.
4. Déposez les pommes de terre dans un plat à gratin, versez le mélange lait et crème dessus.
5. Enfournez dans un four chaud à 150° (thermostat 4) pendant 1 heure.



Gratin de pommes de terre aux cèpes

- Préparation : 20 min
- Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de pommes de terre
- 300 g de cèpes frais
ou 150 g de cèpes secs
- 2 oignons
- 4 gousses d'ail
- 200 g de graisse de canard
- Sel, poivre du moulin

1. Triez, lavez les cèpes, puis coupez-les en tranches épaisses. Si vous utilisez des cèpes secs, mettez-les à tremper dans de l'eau tiède pendant 15 min.

2. Pelez et hachez l'ail, pelez les oignons, puis coupez-les en rondelles.

3. Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en rondelles.

4. Dans un plat à gratin, déposez une couche de pommes de terre, salez et poivrez, puis une couche d'oignon et de cèpes avec un peu d'ail. Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients.

5. Répartissez la graisse de canard sur le gratin et enfournez dans un four chaud à 150° (thermostat 4) pendant 1 heure.

Râpée de pommes de terre

- Préparation : 15 min
- Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de pommes de terre charlotte
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de farine
- 1 petit oignon
- 1 cuillère à café d'huile
- 1 cuillère à soupe de persil plat haché
- Sel, poivre

1. Épluchez les pommes de terre, lavez-les et râpez-les sur une grosse râpe. Pelez l'ail et l'oignon, hachez-les finement.

2. Mélangez l'ail, l'oignon, le persil et la farine avec les pommes de terre. Salez et poivrez.

3. Faites chauffer l'huile dans une petite poêle à revêtement antiadhésif, sur feu vif. Versez-y la préparation et tassez-la en l'égalisant pour qu'elle ait la même épaisseur partout. Réduisez le feu, couvrez et laissez cuire 6 min.

4. Faites glisser la râpée sur une assiette, puis retournez-la dans la poêle. Couvrez et laissez cuire encore 6 min.

Tourte au haddock

- Préparation : 30 min
- Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de pâte feuilletée (2 rouleaux)
- 400 g de haddock
- 3 pommes de terre
- 10 cl de crème fraîche
- 1/2 l de lait
- 1 bouquet d'aneth
- Sel, poivre du moulin

1. Pelez et coupez en rondelles les pommes de terre, puis cuisez-les dans le lait salé et poivré pendant 15 min.

2. Enlevez les pommes de terre et mettez à cuire le haddock dans le lait frémissant pendant 5 min. Égouttez-le et enlevez la peau avant de l'émietter.

3. Triez, lavez et hachez l'aneth.

4. Étalez un cercle de pâte, déposez dessus les pommes de terre et le haddock, puis recouvrez d'un nouveau cercle de pâte. Soudez les bords avec du jaune d'œuf et aménagez une petite cheminée.

5. Badigeonnez la tourte avec du jaune d'œuf et cuisez-la immédiatement dans un four chaud à 180° (thermostat 5) pendant 40 à 45 min.

6. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, versez la crème dans la tourte par la cheminée.

Potée aux clams

- Préparation : 30 min
- Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 litres de clams
- 200 g d'oignons
- 1 kg de pommes de terre
- 6 tomates
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 bouquet de persil
- Sel, poivre du moulin

1. Ouvrez les clams au-dessus d'un saladier pour récupérer leur eau, que vous filtrez.

2. Pelez et hachez les oignons.

3. Pelez et coupez les pommes de terre en gros cubes.

4. Lavez et coupez les tomates en gros morceaux.

5. Triez, lavez et hachez le persil.

6. Réunissez tous les ingrédients dans une casserole, ajoutez l'eau des clams et faites mijoter pendant 20 min.

7. Assaisonnez et dégustez.

Potée aux clams.



Curry d'agneau

- Préparation : 30 mn
- Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de gigot d'agneau désossé
- 3 oignons
- 8 pommes de terre
- 25 cl de lait de coco
- 1 bouquet de coriandre
- 2 cuillères à café de curry en pâte
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

1. Pelez et coupez les oignons en rondelles, puis épluchez et coupez les pommes de terre en gros cubes.

2. Découpez l'agneau en morceaux.

3. Dans le wok, avec l'huile d'olive, faites revenir les morceaux d'agneau pendant 5 min, puis ajoutez les oignons, la pâte de curry, le curcuma et un petit verre d'eau. Laissez mijoter pendant 30 min.

4. Ajoutez le lait de coco, les pommes de terre et les graines de sésame. Laissez mijoter 25 min, assaisonnez et dégustez.



Salade de poulpes

- Préparation : 1 h
- Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 petit poulpe
- 600 g de pommes de terre
- 2 oignons blancs
- 1 bouquet de persil
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 pincée de safran
- 2 tomates

1. Cuisez le poulpe à l'autocuiseur pendant 40 min, laissez-le refroidir et enlevez la peau, découpez-le en tronçons de 2 à 3 cm.

2. Pelez et lavez les pommes de terre, cuisez-les à la vapeur pendant 20 min, coupez-les en rondelles.

3. Réalisez une mayonnaise en mélangeant dans un bol la moutarde et le jaune d'œuf, puis fouettez en incorporant petit à petit l'huile d'olive, ajoutez le safran.

4. Avec un couteau pointu, faites une croix sur les tomates, puis plongez-les dans une casserole d'eau bouillante pendant 2 min, passez-les sous l'eau froide et pelez-les. Coupez les tomates en deux et enlevez les pépins, détaillez-les en cubes

5. Lavez et hachez le persil.

6. Dans un saladier, mélangez tous les éléments avec la mayonnaise.

Tortilla de pommes de terre

- Préparation : 30 min
- Cuisson : 5 à 7 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 6 œufs
- 3 grosses pommes de terre
- 2 oignons rouges
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

1. Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en rondelles.
2. Épluchez et coupez les oignons en rondelles.
3. Dans une poêle, faites revenir les pommes de terre dans l'huile d'olive pendant 10 min (il faut qu'elles soient dorées), puis ajoutez les oignons et laissez cuire encore pendant 5 min.
4. Cassez les œufs dans une terrine, assaisonnez, et battez-les à la fourchette.
5. Videz les pommes de terre dans la terrine, mélangez et versez dans la poêle, laissez cuire jusqu'à ce que les bords de l'omelette soient pris, retournez alors la tortilla et faites dorer l'autre face pendant 5 à 7 min.
6. Servez la tortilla chaude ou froide.

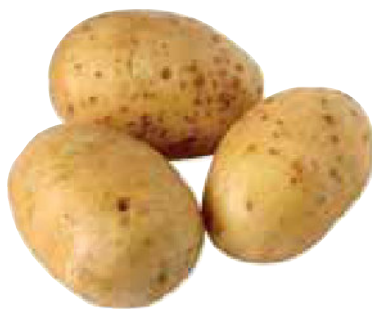
Pommes de terre et saucisson au sarasson

- Préparation : 15 min
- Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 saucisson à cuire
- 12 pommes de terre
- 250 g de sarasson (fromage blanc frais)
- 1 échalote
- 1 bouquet de persil
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères à soupe de vinaigre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

1. Pelez et lavez les pommes de terre.
2. Posez votre saucisson dans le panier de votre cuit-vapeur et laissez cuire pendant 30 min.
3. Pelez et hachez l'échalote et l'ail, hachez le persil.
4. Mélangez le fromage blanc avec l'échalote, l'ail, le persil, le vinaigre et l'huile d'olive, assaisonnez.
5. Ajoutez les pommes de terre dans le panier de votre cuit-vapeur et laissez cuire pendant 30 min.
6. Servez le saucisson tranché avec les pommes de terre vapeur et le sarasson.



Papillotes de pied de porc aux pommes de terre

- Préparation : 30 min
- Cuisson : 10 à 15 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 pommes de terre 'BF 15' de belle taille
- 4 pieds de porc
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 bouquet de persil
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

1. Achetez des pieds de porc déjà cuits, décortiquez-les en enlevant tous les os puis hachez-les grossièrement.

2. Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau pendant environ 20 min.

3. Pelez et hachez les gousses d'ail et l'oignon.

4. Dans une casserole, faites revenir les pieds de porc, l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils caramélisent.

5. Coupez les pommes de terre en deux et creusez l'intérieur avec une petite cuillère en laissant environ 5 mm de chair sur la peau.

6. Mélangez la chair des pommes de terre avec les pieds de porc et ajoutez le persil haché.

7. Réalisez les papillotes dans du papier aluminium en déposant une pomme de terre que vous remplissez avec le mélange.

8. Déposez les papillotes dans un plat et cuire au four à 180 °C pendant 10 à 15 min.

Papillotes de haddock en feuille de chou

- Préparation : 35 min
- Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 morceaux de haddock de 150 g
- 50 cl de lait
- 10 cl de crème épaisse
- 1 bouquet d'aneth
- 8 petites pommes de terre nouvelles
- 4 grandes feuilles de chou
- Sel, poivre du moulin

1. Lavez les feuilles de chou et plongez-les dans l'eau bouillante pendant 20 min.

2. Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en rondelles de 1 cm. Faites-les cuire dans de l'eau salée pendant 10 min.

3. Dans une casserole, déposez le haddock. Recouvrez-le de lait, portez à ébullition et égouttez aussitôt.

4. Réalisez les papillotes en déposant sur les feuilles de chou les rondelles de pommes de terre, le haddock et une cuillère à soupe de crème épaisse mélangée avec l'aneth haché. Assaisonnez et fermez les papillotes.

5. Déposez les papillotes dans le panier d'un cuit-vapeur et laissez cuire 15 min.

Tajine aux sept légumes

- Préparation : 40 min
- Cuisson : 45 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 oignons frais
- 4 carottes
- 6 tomates
- 2 courgettes
- 4 petits navets ronds
- 200 g de côtes de blettes
- 4 pommes de terre
- 200 g de pois chiches
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de quatre-épices
- 1 cuillère à café de graines de cumin
- 1 bouquet de menthe
- Sel, poivre du moulin

1. Épluchez tous les légumes et coupez-les en gros cubes, enlevez les feuilles des blettes et coupez-les en tronçons, laissez les oignons entiers si ceux-ci ne sont pas trop gros.

2. Dans le tajine ou une cocotte, faites revenir tous les légumes dans l'huile d'olive pendant 5 à 6 min, ajoutez les quatre-épices, les graines de cumin et quelques feuilles de menthe, puis 15 cl d'eau, assaisonnez.

3. Cuisez à couvert dans un four chaud (180°, thermostat 6) pendant 40 min. Vérifiez en cours de cuisson qu'il y ait assez de liquide pour que ça n'accroche pas.

4. Ajoutez les feuilles de menthe restantes avant de servir.

Velouté de cresson

- Préparation : 15 min
- Cuisson : 45 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 botte de cresson
- 4 grosses pommes de terre
- 2 échalotes
- 50 cl de lait
- 50 g de beurre
- 10 cl de crème fraîche
- Sel, poivre du moulin

1. Triez et lavez avec soin le cresson.

2. Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en gros cubes.

3. Épluchez et hachez les échalotes.

4. Dans une casserole, faites revenir les échalotes pendant 2 à 3 min. Ajoutez le cresson, les pommes de terre, le lait et 50 cl d'eau. Laissez mijoter 45 min.

5. Mixez la soupe et ajoutez la crème fraîche juste avant de servir.

Velouté de cresson.



Parmentier de morue

- Préparation : 20 min
- Cuisson : 45 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de morue dessalée
- 8 pommes de terre
- 20 cl de lait
- 15 cl de crème liquide
- 100 g de beurre
- 15 cl de crème fraîche
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre du moulin

1. Pelez et lavez les pommes de terre, puis faites-les cuire à la vapeur pendant 20 min.
2. Mettez à cuire la morue dans de l'eau bouillante pendant 10 min, puis effeuillez-la.
3. Pelez et hachez l'ail.
4. Mélangez la morue à l'ail et la crème fraîche, puis assaisonnez.
5. Réduisez les pommes de terre en purée, incorporez la crème, le lait tiède, le beurre fondu, et assaisonnez.
6. Dans un plat beurré, déposez une couche de purée, puis la morue et à nouveau une couche de purée.
7. Enfournez dans un four chaud à 180° (thermostat 5) pendant 15 min.

Purée d'oseille et de pommes de terre

- Préparation : 15 min
- Cuisson : 55 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 g de pommes de terre
- 1 botte d'oseille
- 100 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza
- 20 cl de lait
- 1 cuillère à café de paprika
- Sel, poivre

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en gros cubes.
2. Lavez l'oseille, enlevez la nervure centrale, puis coupez les feuilles en fines lanières.
3. Épluchez les pommes de terre, faites-les cuire dans un grand volume d'eau salée pendant 45 min, puis égouttez-les.
4. Passez les pommes de terre au moulin à légumes.
5. Faites chauffer le lait et le beurre ensemble, puis versez le mélange sur la purée de pommes de terre et mélangez bien le tout.
6. Assaisonnez, ajoutez l'oseille et l'huile de colza, puis mélangez à nouveau.
7. Couvrez votre purée et laissez la chaleur cuire l'oseille pendant 10 min. Dégustez.

Purée de pommes de terre

- Préparation : 15 min
- Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre à chair farineuse ('Bintje')
- 50 g de beurre
- 2 verres de lait
- 1 ou 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel, muscade, poivre du moulin

1. Pelez les pommes de terre et rincez-les. Coupez-les en gros morceaux.
2. Déposez-les dans une grande casserole et couvrez-les d'eau froide salée. Portez à ébullition et laissez cuire pendant 25 à 30 min.
3. Faites chauffer le lait.
4. Égouttez les pommes de terre et écrasez-les avec un moulin à légumes ou un presse-purée. Remettez-les dans la casserole de cuisson dont l'eau a été jetée et posez-la quelques instants sur feu doux.
5. Ajoutez le beurre en plusieurs morceaux et battez avec une cuillère en bois. Enlevez la casserole du feu. Versez le lait chaud, tout en continuant à battre jusqu'à ce que la purée soit moelleuse. Elle ne doit pas être trop liquide. À la fin, incorporez la crème fraîche tout en fouettant le mélange. Salez, muscadez et poivrez.
6. Versez la purée dans le plat de service et servez aussitôt, car elle est moins bonne si elle est réchauffée.

Purée de pommes de terre à l'ail et à l'huile d'olive

- Préparation : 10 min
- Cuisson : 50 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 g de pommes de terre
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 50 cl de lait
- 25 cl de crème
- 1/2 bouquet de persil
- Gros sel
- Sel, poivre

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en gros cubes.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte en fonte et faites-y revenir les pommes de terre pendant 5 min en remuant de temps en temps.
3. Ajoutez une pincée de gros sel et enfournez à couvert à 200° (thermostat 7) pendant 45 min.
4. Hachez le persil et l'ail.
5. Chauffez ensemble le lait et la crème.
6. Écrasez les pommes de terre avec une fourchette et ajoutez le lait, la crème, l'ail et le persil.
7. Assaisonnez et dégustez.

Raclette traditionnelle

- Préparation : 10 min
- Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de fromage à raclette
- 200 g de jambon de Savoie en tranches fines
- 200 g de saucisson en tranches fines
- 200 g de jambon blanc en tranches fines
- 800 g de pommes de terre

1. Cuisez les pommes de terre dans leur peau dans un grand volume d'eau bouillante pendant 40 min, puis égouttez-les.
2. Coupez le fromage à raclette en tranches fines.
3. Disposez harmonieusement le jambon de Savoie, le saucisson et le jambon blanc sur un plat de service.
4. Faites fondre le fromage à raclette dans votre caquelon, puis versez-le sur une pomme de terre coupée en deux et dégustez avec la charcuterie.

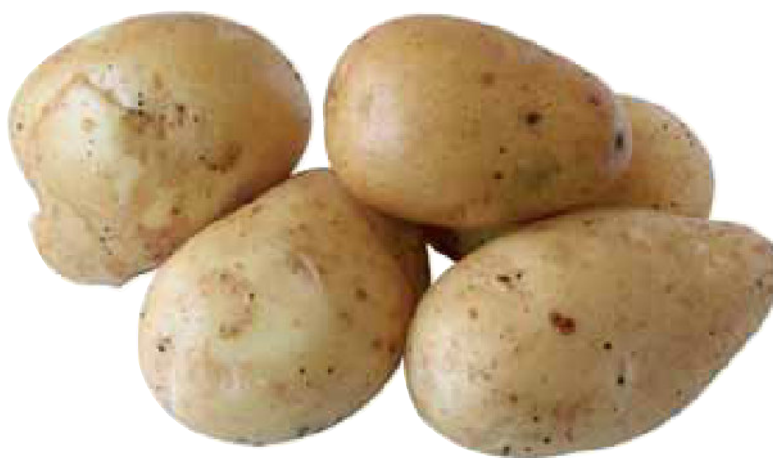
Raclette au saint-nectaire

- Préparation : 10 min
- Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de saint-nectaire
- 200 g de saucisson d'Auvergne en fines tranches
- 200 g de jambon blanc en fines tranches
- 200 g de jambon cru d'Auvergne en fines tranches
- 800 g de pommes de terre

1. Cuisez les pommes de terre dans leur peau dans un grand volume d'eau bouillante pendant 40 min, puis égouttez-les.
2. Coupez le saint-nectaire en fines tranches.
3. Disposez harmonieusement le saucisson, le jambon blanc et le jambon cru sur un plat de service.
4. Faites fondre le saint-nectaire dans votre caquelon, puis versez-le sur une pomme de terre coupée en deux et dégustez accompagné des charcuteries.



Navets farcis

- Préparation : 30 min
- Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 ou 8 navets ronds, selon leur grosseur
- 3 pommes de terre
- 1 bouquet de persil
- 10 cl de crème fraîche
- 100 g de parmesan râpé
- Sel, poivre du moulin

1. Pelez les navets et les pommes de terre, puis faites-les cuire à la vapeur pendant 20 min.
2. Évidez les navets en prenant soin de laisser 5 mm de chair sur le pourtour.
3. Préparez une purée avec la chair des navets, les pommes de terre, la crème fraîche et le persil haché ; assaisonnez.
4. Remplissez les navets avec la purée, puis saupoudrez de parmesan.
5. Cuisez dans un four chaud à 180° (thermostat 5) pendant 20 min, puis dégustez.

Salade niçoise.



Salade niçoise

- Préparation : 40 min
- Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pommes de terre
- 400 g de haricots verts
- 4 œufs
- 1 botte de radis roses
- 1 branche de céleri
- 50 g d'olives noires
- 4 tomates
- 4 filets d'anchois
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

1. Pelez, lavez les pommes de terre. Faites-les cuire à l'eau pendant 20 min, puis découpez-les en petits cubes.
2. Équeutez et lavez les haricots verts. Faites-les cuire 10 min dans de l'eau bouillante, découpez-les en tronçons de 1 cm.
3. Plongez les œufs dans l'eau bouillante salée pendant 8 min pour qu'ils soient durs, passez-les sous l'eau froide, écalez-les, puis coupez-les en quartiers.
4. Équeutez et lavez les radis, puis coupez-les en rondelles.
5. Lavez les tomates, puis coupez-les en quartiers.
6. Lavez le céleri, puis coupez-le en fines lanières.
7. Réunissez tous les éléments dans un saladier, assaisonnez avec le vinaigre, l'huile d'olive, le sel et le poivre, décorez avec les filets d'anchois et les câpres.

Salade d'asperges à l'huile de truffe

- Préparation : 50 min
- Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 botte d'asperges vertes
- 500 g de pommes de terre nouvelles
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 5 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 3 cuillères à soupe de jus de truffe
- 100 g de noisettes
- 1 bouquet de persil
- Sel, poivre du moulin

1. Pelez, lavez et coupez en rondelles les pommes de terre, faites-les cuire à la vapeur 20 min et mélangez-les aussitôt avec 2 cuillères à soupe de jus de truffe et une d'huile.

2. Pelez les asperges et faites-les cuire à la vapeur pendant 20 min.

3. Concassez les noisettes.

4. Préparez la vinaigrette avec l'huile, le jus de truffe, les câpres hachées et les noisettes, assaisonnez.

5. Disposez les pommes de terre dans les assiettes, puis les asperges, arrosez avec la vinaigrette.

Frites

- Préparation : 20 min
- Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 belles pommes de terre épluchées
- Huile de tournesol pour la friture
- Gros sel

1. Coupez les pommes de terre en tranches fines, dans le sens de la longueur. Faites-les tremper dans l'eau glacée pendant 15 à 20 min pour éliminer l'excès d'amidon et les rendre bien fermes.

2. Égouttez les pommes de terre et épongez-les dans un torchon.

3. Faites chauffer l'huile de friture à 190°. À la bonne température, un morceau de pain jeté dans l'huile doit dorer en 30 secondes.

4. Mettez les pommes de terre dans le panier à frire et immergez-le dans l'huile. Faites cuire pendant 3 à 5 min, jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien dorées, en les tournant de temps en temps si nécessaire.

5. Retirez le panier et égouttez les pommes de terre sur du papier absorbant. Répétez l'opération avec le reste des pommes de terre.

6. Servez les frites immédiatement, en les saupoudrant de sel.

Criques de pommes de terre

- Préparation : 15 min
- Cuisson : 16 à 20 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de pommes de terre, épluchées et râpées grossièrement
- 1 oignon haché
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 2 œufs battus
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

1. Mettez les pommes de terre râpées dans une passoire et rincez-les bien sous l'eau froide pour enlever l'excès d'amidon. Égouttez-les.

2. Dans un saladier, mettez les pommes de terre avec l'oignon, le persil et les œufs ; salez et poivrez. Mélangez bien, puis divisez la préparation en petites galettes.

3. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse à fond épais. Disposez les galettes, par lot de 4 ou 5, et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes et dorées.

4. Retournez les criques et faites dorer l'autre face pendant 8 à 10 min.

5. Salez et poivrez. Servez immédiatement.

Pommes de terre soufflées au fromage

- Préparation : 15 min
- Cuisson : 1 h 30

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pommes de terre
- 125 g de gruyère râpé
- Noix de muscade
- 125 g de beurre
- 4 cuillères à soupe de crème épaisse
- 2 œufs, dont on sépare le blanc du jaune
- Sel, poivre du moulin

1. Placez les pommes de terre sur la plaque du four à 220° (thermostat 7) et faites cuire pendant 1 heure.

2. Coupez chaque pomme de terre en deux dans le sens de la longueur. Prélevez la chair et mettez-la dans un saladier. Mettez les peaux des pommes de terre sur une plaque que vous passerez au four à 180° (thermostat 5) pour les rendre croustillantes.

3. Écrasez la chair avec une fourchette. Ajoutez le fromage râpé, un peu de sel et de poivre, ainsi que la noix de muscade râpée. Incorporez le beurre, la crème et les jaunes d'œufs, puis remuez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène.

4. Mettez les blancs d'œufs dans un saladier et battez-les en neige. Incorporez-les délicatement au mélange de pommes de terre. Prélevez un peu de l'appareil pour garnir chaque peau de pomme de terre. Remettez au four pendant 20 à 25 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, avant de servir.

Tourte aux légumes et au curry

- Préparation : 30 min
- Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de pâte feuilletée (2 rouleaux)
- 1 poivron
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 oignon
- 2 pommes de terre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de curry en poudre
- 5 cl de vin blanc
- 1 œuf
- Sel, poivre du moulin

1. Lavez puis coupez en gros morceaux le poivron, la courgette et l'aubergine.

2. Pelez, lavez et coupez en gros morceaux les pommes de terre et l'oignon.

3. Dans une poêle avec l'huile d'olive, faites revenir l'oignon et le poivron pendant 5 min, puis ajoutez les autres légumes et le curry. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le vin blanc et assaisonnez.

4. Étalez un cercle de pâte, déposez dessus les légumes, puis recouvrez d'un nouveau cercle de pâte. Soudez les bords avec du jaune d'œuf et aménagez une petite cheminée.

5. Badigeonnez la tourte avec du jaune d'œuf et cuisez-la immédiatement dans un four chaud à 180° (thermostat 5) pendant 40 à 45 min.

Parmentier de foie gras

- Préparation : 15 min
- Cuisson : 1 h 05

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de foie gras d'oie ou de canard
- 10 branches de persil plat
- 1 gousse d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile de noisette
- 10 cl de crème fraîche
- 800 g de pommes de terre
- 200 g de pousses d'épinard
- 100 g de cresson
- Sel, poivre du moulin

1. Épluchez et coupez les pommes de terre en gros cubes. Dans une cocotte en fonte, mettez l'huile de noisette et les pommes de terre, puis faites cuire à feu vif pendant 5 min. Baissez le feu et laissez cuire 1 heure à couvert.

2. Hachez finement le persil et l'ail.

3. Lavez le cresson et coupez-le en lanières. Lavez les pousses d'épinard.

4. Une fois les pommes de terre cuites, ajoutez l'ail, le persil, le cresson et la crème. Salez, poivrez, mélangez bien et laissez reposer 10 min hors du feu avec le couvercle.

5. Écrasez les pommes de terre en une purée grossière avec une fourchette.

6. Coupez 8 tranches de foie gras d'environ 50 g, salez, poivrez, puis poêlez dans une poêle antiadhésive bien chaude sans matière grasse pendant 45 secondes sur chaque face.

7. Mettez une cuillère à soupe de purée sur une assiette, posez une tranche de foie gras par-dessus, et finissez avec la purée.





Index

A

Achat
Conseils d'–, 74.
Adriana, 26.
Agata, 26.
Aïda, 26.
Alaska, 27.
Altesse, 27.
Amandine, 27.
Aminca, 28.
Anaïs, 28.
Annabelle, 28.
Anoé, 29.
Apolline, 29.
Apollo, 29.
Appareil
aérien, 16.
souterrain, 17.
Apports de la pomme
de terre, 70.
Association des cultures, 53.
Astérix, 30.
Atlas, 30.

B

Bailla, 31.
Béa, 31.
Belle de Fontenay, 25, 31.
Bernadette, 32.
BF 15, 30.
Bintje, 32.
Bleue d'Auvergne, 18, 32.
Bonnotte de Noirmoutier, 33.

Botanique, 16.
Buttage, 59.

C

Caractéristiques
du tubercule, 17.
Carrera, 33.
Casteline, 33.
Chair
Couleur de la –, 18.
Charlotte, 34.
Chérie, 34.
Classement
selon l'utilisation, 24.
selon la durée du cycle
végétatif, 24.
Claustar, 34.
Climat, 52.
Comparatif
des variétés, 26.
Conseils d'achat, 74.
Conservation, 68, 69.
Consommation, 68.
Couleur
de la chair, 18.
de la peau, 18.
Cuisine, 70.
Cuisson
à l'eau, 73.
à la vapeur, 73.
en robe des champs, 73.
Culture(s), 50-51.
de la pomme de terre, 52.

Association des –, 53.
Rotation des –, 53.

Cycle

de vie du doryphore, 63.
végétatif de la pomme
de terre, 20, 24.

D

Défanage, 60.
Dégénérescence
des pommes de terre, 65.
Désherbage, 60.
Désirée, 35.
Développement de la plante,
19.
Diététique, 70.
Distance de plantation, 57.
Doryphore, 62.
Cycle de vie du –, 63.

E

Élodie, 18, 35.
Émeraude, 35.
Entretien, 59.
Europa, 36.

F

Fertilisation, 59.
Fleur de pêcher, 36.
Floriane, 36.
Florice, 37.

Forme du tubercule, 17.
 Franceline, 37.

G

Gale, 66.
 argentée, 66.
 Germination, 70.
 Gourmandine, 37.
 Gredine, 38.

H

Hermine, 38.
 Historique, 10.

I

Insectes, 65.
 Institut de Beauvais, 38.
 Irrigation, 60.
 Isabel, 39.

J-K

Jaerla, 39.
 Juliette, 39.
 Justine, 40.
 Kaptah Vandel, 24.

L-M

Lady Rosetta, 40.
 Maestro, 40.
 Magnum, 41.
 Maladies, 62, 65.
 Manon, 41, 73.
 Marabel, 41.

Marine, 42.
 Mildiou, 65.
 Monalisa, 42, 73.
 Morelle
 douce-amère, 19.
 noire, 19.
 Multiplication par semis, 61.

N

Nématodes, 65.
 Nicola, 42.
 Noisette, 43.

O

Ondine, 43.
 Origines, 10.
 Ostara, 43.

P

Patraque, 73.
 Peau
 Couleur de la –, 18.
 Texture de la –, 18.
 Plantation, 54, 56.
 Distance de –, 57.
 Plants
 Bien choisir ses –, 54.
 Faire ses –, 61.
 Pomfine, 44.
 Pomme(s) de terre
 Apports de la –, 70.
 Culture de la –, 52.
 Cycle végétatif
 de la –, 20.
 Utilisations de la –, 74.

Dégénérescence
 des –, 65.
 Variétés de –, 22-23.
 Pompadour, 44.
 Pourritures sèches, 67.
 Prégermination, 52.

R

Ratte, 44.
 Ravageurs, 62.
 Récolte, 50-51, 68.
 Red Pontiac, 45.
 Résy, 45.
 Rhizoctone brun, 66.
 Rosabelle, 25, 45, 73.
 Roseval, 46.
 Rotation des cultures, 53.
 Rubis, 46.
 Russet Burbank, 46.

S

Safrane, 47.
 Samba, 47.
 Semis
 Multiplication par –, 61.
 Siéglinde, 47.
 Sirtéma, 48.
 Soins, 50-51.
Solanum
 dulcamara, 19.
 nigrum, 19.
 Soléia, 48.
 Spunta, 18, 48.
 Starlette, 49.

T

- Taupin, 64.
- Technique, 58.
- Texture
 - de la peau, 18.
- Tubercule(s), 19.
 - Caractéristiques du –, 17.
 - Forme du –, 17.
 - Faut-il planter des gros – ou des petits ?, 57.

V

- Variété(s)
 - Quelle – choisir, 73.
 - de pommes de terre, 22-23.
 - Comparatif des –, 26.
- Victoria, 49.
- Virus, 67.
- Vitelotte, 18, 49.

U

- Utilisations de la pomme de terre, 74.

Recettes

- Criques de pommes de terre, 90.
- Curry d'agneau, 81.
- Frites, 89.
- Gratin dauphinois, 78.
- Gratin de pommes de terre aux cèpes, 79.
- Hachis parmentier, 78.
- Navets farcis, 88.
- Papillotes de pied de porc aux pommes de terre, 83.
- Papillotes de haddock en feuille de chou, 83.
- Parmentier de foie gras, 91.
- Parmentier de morue, 85.
- Pommes de terre et saucisson au sarasson, 82.

- Pommes de terre soufflées au fromage, 90.
- Potée aux clams, 80.
- Purée de pommes de terre, 86.
- Purée de pommes de terre à l'ail et à l'huile d'olive, 86.
- Purée d'oseille et de pommes de terre, 85.
- Raclette au saint-nectaire, 87.
- Raclette traditionnelle, 87.
- Râpée de pommes de terre, 79.
- Salade d'asperges à l'huile de truffe, 89.
- Salade de poulpes, 81.
- Salade niçoise, 88.
- Tajine aux sept légumes, 84.
- Tortilla de pommes de terre, 82.
- Tourte au haddock, 80.
- Tourte aux légumes et au curry, 91.
- Velouté de cresson, 84.

Crédits photographiques

André/NATURE : 71, 76-77 b, 76-77 h, 80-81, 84, 88 ; **Breitenstein/NATURE** : 5 mh, 54, 55 ; **Chaumeton-Lanceau/NATURE** : 16 bd, 66, 67 ; **Collen/NATURE** : 5 h, 5 mb, 11, 12, 24, 25 d, 25 g, 26 b, 26 h, 27 b, 28 b, 28 h, 28 m, 29 b, 29 h, 30, 31 h, 32 b, 32 m, 33 b, 34 h, 35 b, 35 h, 36 b, 36 h, 37 m, 38 b, 38 h, 39 b, 39 h, 40 b, 40 h, 42 b, 42 h, 42 m, 43 b, 43 m, 44 b, 44 h, 44 m, 45 h, 46 b, 46 h, 46 m, 47 b, 47 h, 47 m, 48 h, 48 m, 49 m, 72, 92 ; **Gras/NATURE** : 6, 16 bg ; **Lamaison/NATURE** : 19 g ; **Mayet/NATURE** : 19 d ; **Polese/NATURE** : 4, 5 b, 7, 8-9 b, 8-9 h, 15, 17, 87, 18 bd, 18 bg, 18 hd, 18 hg, 22-23 b, 22-23 h, 27 h, 31 b, 32 h, 33 h, 34 b, 34 m, 35 m, 37 b, 37 h, 41 b, 41 h, 43 h, 45 b, 45 m, 48 b, 49 b, 49 h, 50-51 b, 50-51 h, 53, 57, 58, 61, 62 d, 62 g, 64, 68, 69, 73 b, 73 hd, 73 hg, 78, 82, 87 ; **Sauer/NATURE** : 52.

Dessins : Nathalie Dupuy.